Documentació notarial i història de l'alimentació*

Antoni Riera i Melis

I. Introducció

Els fons notarials de la Baixa Edat Mitjana[1] són nombrosos en els arxius de la franja mediterrània ibèrica, on arriben a una magnitud i una compacitat cronològica impensables, sense comparació amb la resta de territoris ibèrics, i només parangonables als que presenten algunes àrees de la Itàlia septentrional. Els catalans, mallorquins i valencians conferiren, des del 1250, un gran valor al document, a la fe pública i acudiren amb freqüència al notari, tant per legitimar transaccions immobiliàries d'alta quantia com per deixar constància de petits crèdits al consum. La paraula i el gest es consideraren aviat fàcilment manipulables i, en conseqüència, de limitat valor provatori. La substitució parcial, entre els homes de negocis, de les escriptures notarials pels registres de comptabilitat privada es va donar més tard que en els emporis toscans i mai no va arribar a cotes similars. A finals del segle XV, les pòlisses d'assegurances, les constitucions de societats, els nolis i les transferències de parts d'embarcacions, en els districtes ibèrics i italians de la Corona d'Aragó, els continuaven escripturant –com a la Ligúria i al Vèneto– els notaris. Aquest prestigi persistent dels fedataris explica també la cura amb què s'ha conservat la documentació sorgida de les seves escrivanies. La secció medieval de l'Arxiu Històric de Protocols de Barcelona –només superada per la de l'Archivio di

*Aquest treball fou publicat en castellà a *Napoli nobilissima*, vol. XXXIII, fas. III-VI, Nàpols, maig-desembre 1994. Atesa la restringida difusió, el publiquem aquí en traducció de Glòria Galan.

1. Sigles utilitzades: AAT=Arxiu Arquebisbal de Tarragona, ACB=Arxiu Capitular de Barcelona, ACF=Arxiu de la Cúria Fumada, AEV=Arxiu Episcopal de Vic, AHM=Arxiu Històric de Mallorca, AHPB=Arxiu Històric de Protocols de Barcelona, N=Notaria, PNT=Protocols Notarials de Tavertet, SCC=Societat Castellonenca de Cultura.

Stato de Gènova– és integrada per 3 volums del segle XIII, 1181 del segle XIV, i 3948 del segle XV. Els arxius provincials de Girona, Lleida, Tarragona, Palma de Mallorca i València, els capitulars de Barcelona, Urgell, Tarragona i València, els comarcals de Puigcerdà, Cervera, Vic, Vilafranca del Penedès, Terrassa i Tremp, i el del Col·legi del Patriarca, a València, disposen també d'amplis conjunts de protocols baixmedievals.

Aquesta gran quantitat de documentació ha esta sondejada, amb resultats òptims, pels experts en història econòmica, social, de l'art, de la cultura i de les mentalitats. Aquesta informació abundant i diversificada, no podria ser útil també per a la reconstrucció dels sistemes alimentaris pretèrits? Giuliano Pinto,[2] bon coneixedor de les fonts baixmedievals toscanes, concedeix als protocols un valor secundari, molt inferior als memorials de comptabilitat domèstica, els llibres comptables d'hospitals, monestirs, institucions religioses i comunitats laiques, els llibres d'entrades i sortides, els quaderns de caixa de mercaders i menestrals, els estatuts comunals, els llibres de gabelles i els inventaris de les reserves cerealistes. La causa d'aquest relegament és la decadència que va experimentar, des de mitjans del segle XIV, la institució notarial a la Toscana com a conseqüència del valor legal que van adquirir paulatinament les escriptures privades.[3]

La meva aportació a aquest col·loqui sobre el notariat i la societat a Catalunya i a la Itàlia meridional a les acaballes de l'Edat Mitjana només pretén posar de manifest la idoneïtat de les fonts notarials per a la història de l'alimentació, analitzar breument el tipus de referències que aporten, ponderar-ne el valor i precisar-ne les limitacions sociològiques i matemàtiques. La informació adduïda, procedent dels arxius catalans i mallorquins, depassa lleugerament l'arc cronològic del congrés, donat que arrenca el 1350, en la crisi subsegüent a la Pesta Negra, i no el 1400, una fita cronològica de molt menys pes específic, com a mínim en els territoris ibèrics de la Corona d'Aragó.

2. «Le fonti documentaire bassomedievali», *Archeologia medievale*, VIII (Florència 1981), p. 39-58.

3. «Questo almeno per le fonti toscane, che vedono nel corso del 300 una notevole riduzione della frequenza diferent tali contratti (d'aprendistato) nelle imbreviature notarili, ingredients concomitanza con uno sviluppo delle escritture private (libri contabili) che tendono ad assumere valore legale, rendendo superfluo il ricorso al notaio. Ciò accade per i contratti diferent modesta importanza: assunzione diferent apprendisti e diferent lavoranti, piccoli, prestiti, soccide, contratti agrari ecc.» (PINTO, *Fonti bassomedievali*, p. 52, nota 52).

2. La lenta arrencada de la Història de l'Alimentació a Espanya

La Història de l'Alimentació constitueix una disciplina recent[4], encara no consolidada metodològicament i poc valorada entre els mitjans acadèmics. No són gaires els historiadors qualificats que n'han fet la seva tasca principal, ja que els que opten per aquesta línia d'investigació han d'afrontar el risc de ser considerats per un ampli sector de la «professió» com a simples erudits ansiosos de fàcil i efímera notorietat o experts en una matèria marginal, que no contribueix de forma important a l'aclariment del passat i l'aportació dels quals als grans debats teòrics és irrellevant. Ni els valuosos treballs de Massimo Montanari,[5] Ana Maria Nada Padrone[6] i Piero Camporesi[7] a Itàlia; de Jean Louis Flandrin,[8] Odile Redon,[9] Bruno Larioux,[10] Louis Stouff[11] i Françoise Desportes[12] a França; de Maggie Black[13] i Stephen Mennell[14] a

4. Els primers intents rigorosos d'aproximació als sistemes alimentaris del passat, com l'*Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nous jours* de MAURICIO, A. (París 1932); *The Englishman's Food. A History of Five Centuries of English Diet* de DRUMMOND, J. C. i WILBRAHAM, A. (Londres 1937) o *Per una storia dell'agricoltura e dell'alimentazione* de MESSEDAGLIA, L. (Piacenza 1932), daten de la quarta dècada d'aquest segle.

5. *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo,* Nàpols 1979; *Campagne medievali, strutture produttive, rapporti diferent lavoro, sistemi alimentari,* Torí 1984; *Alimentazione e cultura nel Medioevo,* Roma-Bari 1988; *Convivio. Storia e cultura deipiaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo,* Roma-Bari 1989; *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa,* Barcelona 1993.

6. *Il cibo del ricco de il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedomontana negli ultimi secoli del Medio Evo,* Torí 1981.

7. *Il paese della fame,* Bolonya 1978; *Il pane selvaggio, Bologna 1980; Alimentazione, folclore, società,* Parma 1983.

8. «Le goût de la necessité; relexions sur l'usage des grasses dans les cuisines de l'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècles)», *Annales. Economies, sociétés. Civilizations,* XXXVIII (París 1983), p. 369-401; «Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles; le témoignage des livres de cuisine», *Manger et boire au Moyen Age,* II, Nice 1984, p. 75-91; *Cronique de Platine. Pour un gastronomie historique,* París.

9. «Les usages de la viande en Toscane au XIV siècle», *Manger et boire au Moyen Age,* II, Nive 1984, p. 121-130; BRUNET, J. i REDON, O., *Tables florentines. Ecrire et manger avec Franco Saccheti,* París 1984; REDON, O., SABBAN, F. i SERVENTI, *La gastronomie au âge,* París 1992.

10. *Le Moyen Age à table,* París 1989; *Les menus de banquets dans les livres de cuisine de la fin fu Moyen Age,* «La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges», Rouen 1992, p. 273-282.

11. *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles,* París-La Haye 1970.

12. *Le pain au Moyen Age,* París 1987.

13. *Medieval Britain,* «A Taste of History. 10.000 Years of Food Ingredients in Britain», Londres 1993, p. 95-136.

14. *All Manners of Food (Eating and Taste Ingredients England and France from the Middle Ages to the Present),* Oxford 1985.

Anglaterra; d'Anne Henisch[15] i C. Anne Wilson[16] als Estats Units; o de Constance B. Hieatt[17] i Carole Lambert[18] al Canadà, ni els nombrosos congressos específics[19] no han aconseguit encara dissipar els recels que aquesta modalitat de treball històric suscita en els departaments universitaris i en els centres d'investigació europeus. La situació encara és pitjor a Espanya, on la Història de l'Alimentació ha arribat tard,[20] ha suscitat encara més recels que a Itàlia o França,[21] no té gairebé cultivadors especialitzats, ha produït escasses monografies d'envergadura[22] i constitueix una temàtica en la qual la major part dels investigadors fan incursions puntuals,[23] però caracte-

15. *Fast and Feast. Food Ingredients Medieval Society*, University Park 1976.

16. *Food and Drink Ingredients Britain. From the Stone Age to the Industrial Revolution*, Chicago 1991.

17. *An Ordinance of Pottage. An Edition of the Fifteenth Century Culinary Recipes Ingredients Yale University's MS Beineche 163*, Londres 1988; HEATT, CONSTANCE B. i BUTLER, SHARON: *Curye on Inglysch. English Culinar Manuscripts of the Fourteenth Century*, Londres-Nova York-Toronto 1985; HEATT, CONSTANCE B. i JONES, ROBIN F. «Two Anglo-Norman Culinary Collections Edited from British Library Manuscripts Additional 32085 and Royal 12.C.XXII», *Speculum*, LXI (1986), p. 859-882.

18. *Le recueil de Riom et «La manier de henter soutillement». Un livre de cuisine et un réceptaire sur les greffes du XVe siècle*, Montreal 1987; *Trois réceptaires culinaires médiévaux: Les «Enseingnemenz» les «Doctrine» et le «Modus». Edition critique et glossaire détaillé*, Université de Montréal 1989, tesi de doctorat, dactilografiada; *Astuces et flexibilité des recettes culinaires médiévales françaises*, «Du manuscrit à la table», p. 215-226.

19. Com «Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance» (Tours 1979); «Problemi diferent storia dell'alimentazioni nell'Italia medievale», (Mòdena 1980); «Archeologia Medievale» VIII (Florència 1981), p. 7-450; «Manger et boire au Moyen Age», (Nice, 1982; Les Belles Letres, 1984, 2 vols.); «Cultura e Storia dell'Alimentazione» (Imperia 1983); «Il Caseario. Un archetipo alimentare: il latte e le sue metamorfosi» (Bolonya, Consorzio Emiliano Romagnolo Produttori Latte, 1985; «L'approvisionament des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux temps moderns» (Auch 1983) i «Codici del gusto» (Verona 1991; Milà, Franco Angeli, 1992).

20. Els pioners en el camp del medievalisme foren els historiadors de l'Islam. Fernando de la Granja, Ambrosio Huici, Expiración García Sánchez i Amador Díaz García, amb la col·laboració d'alguns col·legues estranjers de prestigi, com Lucie Bolens i Rachel Arié, realitzen, de del 1960, aproximacions molt riguroses a les tècniques culinàries, les dietes i la comensalitat dels musulmans hispans. Tots aquests investigadors han arribat al camp de la història de l'alimentació a través de les fonts literàries (llibres de cuina, tractats agronòmics i mèdics, manuals de *hisba*, narracions de viatges), no dels documents d'arxiu, inexistents per a Al-Andalus. Els seus resultats, en la darrera dècada, han començat a ser contrastats amb les primeres aportacions –encara molt tímides i escasses– de l'arqueologia islàmica hispana.

21. La seva docència només ha estat inclosa en els tres últims programes de doctorat del Departament d'Història Medieval de la Universitat de Barcelona.

22. Entre les quals destaca la memòria de llicenciatura de GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, València 1993.

23. Que han estat analitzades per RIERA MELIS, A. «Antecedents i rerefons d'un col·loqui d'Història de l'Alimentació», *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, I, 1994, p. 1-14.

ritzades gairebé sempre per una evident manca d'ambició o per un cert diletantisme.[24] Una bona part de l'escassa producció ibèrica és perfectament adscrivible a aquesta «petite histoire soucieuse de pittoresquisme ou de tragique» que, el 1970, ja criticava Louis Stouff.[25]

3. Nutrició i alimentació

Els termes nutrició i alimentació humanes, tot i que estan relacionats entre si, no evoquen conceptes idèntics. Mentre que el primer fa al·lusió a la simple ingestió i assimilació per part de l'home de materials energètics i plàstics procedents del seu entorn, el segon, que hauria de circumscriure's a l'àmbit humà, fa referència a un fenomen molt més complex, no exclusivament biològic, amb importants components socioeconòmics i culturals. El seu estudi no és competència exclusiva de metges o bromatòlegs; els antropòlegs i els historiadors poden contribuir també a afinar l'anàlisi de les dietes actuals o antigues.

Al cor de les societats jerarquitzades i complexes, com les que prosperaren a Occident durant l'Edat Mitjana, coexisteixen diverses escales de valors, diferents visions del món. Aquestes mentalitats tan dispars, amb els seus estereotips específics, condicionen l'actuació individual i col·lectiva de les persones, conformen les relacions que mantenen amb els seus semblants, amb la naturalesa i amb la divinitat, influeixen en la forma com resolen les seves necessitats biològiques, afectives i intel·lectuals. Avui, un ampli espectre d'historiadors accepten ja que el comportament de cada individu ve condicionat per la seva ubicació social, que a cada estament li correspon un sistema alimentari específic, que la dieta d'un col·lectiu social diferenciat ni està completament determinada per les condicions socioeconòmiques ni constitueix un pur fenomen cultural, i que aquests règims coetanis evolucionen paral·lelament, tot i que a ritmes diferents.

4. Metodologia i fonts de la Història de l'Alimentació

Determinar els consums individuals, familiars i col·lectius, en cada un dels diversos estrats socials, i precisar-ne simultàniament les formes i ritmes són –segons Giuliano Pinto–[26] els dos objectius principals de la Història de l'Alimentació. L'anàlisi dels consums alimentaris és imprescindible en un estudi rigorós de les estructures

24. Com posen de manifest moltes de les seves comunicacions als congressos «Manger et boire au Moyen Age» i «I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó».

25. *Revitaillement et alimentation en Provence*, p. 15.

26. *Le fonti documentaire bassomedievali*, p. 39.

econòmiques de qualsevol societat pretèrita o actual, ja que han representat durant segles, i signifiquen encara ara als països «en vies de desenvolupament», el sector predominant de la demanda privada.[27] El concepte de consum, d'altra banda, reclama immediatament els de producció i de relacions de producció, i s'articula amb totes les variables de la vida social.[28] El coneixement dels consums alimentaris es constitueix, doncs, en el centre de la Història de l'Alimentació, una disciplina que s'interessa, a més, tant per la producció de comestibles i la distribució de la renda com pels nivells de vida i els comportaments biològics, aspectes estretament connectats, mitjançant relacions de causa i efecte, al problema fonamental de les dietes.[29]

Els experts en aquesta disciplina històrica no procuren precisar només els productes que integraven els diversos sistemes alimentaris, s'esforcen alhora a precisar les quantitats consumides i analitzar els ritus, més o menys formalitzats, que acompanyen sempre l'acte de menjar, i fins i tot –per a evitar el descriptivisme pur i simple–,[30] procuren explicar les raons (econòmiques, socials, culturals) d'aquestes opcions, així com els efectes que se'n deriven tant pel que fa als comportaments col·lectius i les estructures mentals, com al pla biològic. Tot un seguit de temàtiques que tenen a veure amb la producció, la conservació i la distribució dels aliments, les tècniques i l'instrumental culinaris, les creences sobre el valor nutritiu de cada vianda, els usos de la taula, s'introdueixen així en l'àmbit, bast i difícil de circumscriure, de la Història de l'Alimentació.[31]

Mentre que l'abundant i diversificada documentació dels segles XIV i XV permetrà als historiadors de donar una resposta mínimament rigorosa al gruix, i fins i tot a la totalitat, de les temàtiques exposades, inclosa la del consum familiar,[32] els pergamins i cartularis de l'alta Edat Mitjana, molt més escassos i menys expressius, els plantejen problemes d'insuficiència informativa difícils de resoldre. L'absència de fonts «específiques» impedeix d'analitzar l'alimentació en ella mateixa, de manera sectorial; les dietes han de ser reconstruïdes a partir dels factors que les condicionen estretament, les relacions de la propietat i de producció d'una banda, i la rela-

27. CIPOLLA, C. M. ha calculat que, en l'època moderna, els estaments populars urbans i rurals consignaven a l'alimentació, en els anys normals, al voltat del 80% de la seva renda (*Historia económica de la Europa preindustrial*, Madrid 1976, p. 45-48).

28. KULA, W. *Problemi e metodi diferent storia economica*, Milà 1972, p. 261.

29. PINTO, G. *Fonti bassomedievali*, p. 39.

30. Estadi superat en la dècada dels seixanta, tal com es desprèn de la crítica irònica de Louis Stouff, ja comentada (v. supra, nota 223).

31. PINTO, G. *Fonti bassomedievali*, p. 39.

32. Ben reflectit en els llibres de comptes, en els memorials d'administració domèstica i en les cartes familiars, tres tipus de fonts força abundants, pel període posterior a 1350, als arxius toscans (*Ibídem*, p. 53-56). A Barcelona, es conserven alguns registres de comptabilitat privada a l'Arxiu Capitular, secció d'Extravagants, a l'Arxiu del Palau Requesens (Sant Cugat del Vallès) i fins i tot a l'Arxiu Històric de Protocols de Barcelona.

ció home-medi d'una altra. D'aquests factors, indisociables, depenen –com molt bé ha assenyalat Massimo Montanari–[33] de la naturalesa i la direcció del «recorregut», més o menys complex que, arrencant de la producció, acaba en el consum, després de passar per l'estadi intermedi de la distribució. Examinar aquest trajecte significa verificar la possibilitat que cada individu o grup social té d'accedir als recursos alimentaris, a quins i en quina mesura.

El recorregut recursos-producció-distribució-consum, entre el 600 i el 1100, és afortunadament clar i lineal. La marginalitat funcional del mercat i els plantejaments autàrquics característics del sistema productiu redueixen al mínim les complicacions que podrien aparèixer en l'etapa de la distribució, i permeten considerar la producció i el consum com dues magnituts força semblants, gairebé coincidents, en el marc de cada explotació. L'únic plantejament científicament rendible del problema consisteix, doncs, a començar amb els recursos i la producció, i filtrar-los a través de la realitat de les relacions socials per poder deduir la magnitud dels nivells de disponibilitat, no pas de consum efectiu.[34]

5. L'aportació informativa de les fonts notarials

L'historiador de la alimentació –com ja hem exposat– pretén, en primer lloc, analitzar la producció, la circulació i la distribució de les diverses viandes, i mira de calibrar les possibilitats que cada estament té d'accedir als recursos alimentaris, a quins en concret, per quines vies i en quina mesura.

Els aliments, en les societats estratificades i amb una tecnologia dèbil, són un bé limitat que es distribueix de forma molt desigual entre els diversos estaments, controlar-lo confereix poder. Mentre que uns col·lectius tenen garantit l'aliment en qualsevol circumstància, una sequera o una brusca elevació de preus poden implicar, per a altres col·lectius menys solvents, l'endeutament, la pèrdua de part del patrimoni, la ruïna, una greu pèrdua de la integritat física o la mort. L'opulència, malgrat les mesures adoptades per les diverses administracions i les institucions eclesiàstiques, durant els períodes de carestia, per tal d'assegurar una distribució mínimament equitativa dels escassos recursos disponibles, coexisteix amb la gana.[35]

33. «Storia, alimentazione e storia dell'alimentazione. Le fonti scritte altomedievali», *Archeologia Medievale* VIII (Florència 1981), p. 31.

34. *Ibídem.*

35. Tal com ha recordat recentment Massimo MONTANARI en titular una de les seves darreres obres *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona 1993, Pere el Ceremoniós, el 1374, un any de penúria a tota la Corona d'Aragó, en comptes de reduir el consum, va augmentar les despeses a mesura que s'apujaven els preus dels cereals i de la resta de viandes (RIERA MELIS, A. «Estructura social i sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 14-15, Barcelona 1993-1994, p. 200).

Entre les tasques inicials que ha d'assumir l'historiador de l'alimentació destaquen: identificar els recursos disponibles per a la societat; localitzar la producció i analitzar-ne les estructures;[36] calibrar les oscil·lacions de l'oferta d'aliments; delimitar cronològicament i espacialment tant les bones collites com les crisis de subsistència; establir les vies comercials per les quals flueixen, en cada moment, els cereals, el bestiá o el vi des de les àrees productores als centres de consum, des de les regions excedentàries a les afectades per la penúria; estudiar el funcionament dels mercats locals, en les èpoques normals, i la seva progressiva intervenció per part dels poders públics quan la iniciativa privada no aconsegueix garantir una taxa de cobertura econòmicament i socialment tolerable de la demanda local.[37]

L'investigador interessat a analitzar alguns dels sistemes alimentaris passats, en aquesta fase del seu treball, pot i ha d'aprofitar tots els coneixements aportats, per a cada època anterior, pels experts en l'estudi del paisatge, de l'economia, de la societat i de la tècnica.

Les fonts notarials poden aportar, en aquest estadi inicial de l'estudi, informació important i, en molts casos, exclusiva. Per a reconstruir el paisatge, analitzar la producció agropecuària i l'explotació dels erms, les fonts més idònies són els cartularis dels patrimonis de la noblesa,[38] de l'alta burgesia[39] i de les institucions eclesiàsti-

36. Precisant la part destinada, en cada tipus d'explotació, a autoconsum, a llavor, al pagament de censos o càrreges fiscals, i a la venda.

37. Els consells, en els anys d'escassetat de cereals, procuraven, per a conjurar el perill de les revoltes urbanes, completar l'actuació dels comerciants. Les mesures adoptades per a incrementar l'oferta i mantenir els preus anaven des de la prohibició de les exportacions de gra fins la compra directa en mercats estrangers, passant per la incentivació de les importacions i l'embargament de carregaments en trànsit: CARRERE, C.L. *Barcelona 1380- 1462. Un centre econòmic en època de crisis.* II, Barcelona 1977, p. 339-366; RIERA VINADER, S. *El proveïment de cereals a la ciutat de Barcelona durant el «mal any primer»* (1333); *la intervenció del Consell de cent i de la Corona,* «II Congrés d'Història del Pla de Barcelona», I, Barcelona 1989, p. 315-326; CURTO, A. *La intervenció municipal en l'abastament de blat d'una ciutat catalana: Tortosa al segle XIV,* Barcelona, Fundació Salvador Vives Casajuana, 1988; SERRA, E. *Els cereals a la Barcelona del segle XIV,* «Alimentació i societat a la Catalunya Medieval», Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, 1988, p. 71-107; TUTUSAUS, P. *Un mal any en la ciutat de Barcelona (1274-1375),* Tesi de Llicenciatura, Universitat de Barcelona 1986, dactilografiada; ORTI, P. «*El foment a la Barcelona baixmedieval: preus, mesures i fiscalitat (1283-1345)*», *Anuario de Estudios Medievales,* 22 (Barcelona-1992), p. 377-423; TANGHERONI, M. *Aspetti del commercio dei cerali nei Paesi della Corona d'Aragona.* I. La Sardegna, Cagliari, Consiglio Nazionale delle Ricerche, 1981, p. 75-78; i L. STOUFF, *Rivtaillement et alimentation en Provence,* p. 72-79.

38. Com els de Joan Llull (Juan Brujo, Capbreu de les rendes del noble Joan Llull, 1464-1468), Mateu Soler (Mateu Costa (major), Capbreu de les rendes de Mateu Soler, donzell, de Barcelona, 1494-1497).

39. Com els de la *madona* Francesca Gabriela (AHPB, Bartomeu Agell, Capbreu jurat de les rendes de madona Francina Gabriela, muller del venerable Nicholau Paschal, ciutadà de Barcelona,

ques,[40] les compravendes, donacions, permutes i incautacions de terres, les diferents modalitats de contractes agraris (establiments, cessions emfitèutiques, parceries, arrendaments, redempció de prestacions laborals o en espècie, reducció o modificació de censos, comandes de bestià, etc.), els testaments i inventaris, els reconeixements de domini, els plets i els acords. L'investigador, mitjançant una utilització combinada d'aquestes diverses modalitats de documentació notarial, pot aproximar-se a l'estructura de la propietat, als patrons i les tècniques de cultiu, i a les relacions de treball, a escala local, comarcal o regional.

Els censos en espècie, en clar retrocés en el segle XV,[41] reflecteixen els productes agropecuaris que més interessaven els senyors, per al seu propi abastiment o per la seva fàcil comercialització als mercats rurals o urbans.[42] La presència d'aquests pro-

---

1450), de Pere Çacalm (AHPB, Anònims del segle XV, Capbreu de les rendes de Pere Ça Calm de Miquel de Montjuic). (AHPB, Pere Brines, Capibrevium iuratum redditum venerabilis Michaelis de Monteiudayco, civis civitate Barchinone, 1407-1412), de Jaume Ferrer, 1448, mercader de Barcelona, o Guillem Pere Massaguer (AHPB, Esteva Sabater, Capbreu de les rendes de Guillem Pere Massaguer, senyor de la casa de Cornellà, 1405).

40. En l'esmentat Arxiu Històric de Protocols de Barcelona, entre la documentació corresponent al segle XV, s'han conservat força registres de rendes de comunitats de la ciutat comtal, com els del monestir de Sant Pere de les Puelles (Anònims del segle XV, Capbreu de les rendes del monestir de Sant Pere de les Puelles de Barcelona, 1413-1438), dels priorats de Sant Pau del Camp (Bartomeu Costa, Capbreu del Priorat de Sant Pau del Camp de Barcelona, 1461-1462) i de Santa Anna (Joan Faner, Capbreu de les rendes del Priorat del monestir de Santa Anna de Barcelona, 1470), de la Cartoixa de Montalegre (Antoni Miquel, Capbreu de les rendes de la Cartoixa de Montalegre, 1460-1467) de les pabordies de la canònica de la Catedral del mes d'abril (Joan Brujo, Capibrevium redituum et iurium prepositure mensis aprilis Canonice Barchinone, 1440-1462) i del mes d'octubre (Dalmau Ginebret, Capbreu de la Pabordia del mes d'octubre de la Seu de Barcelona, 1477-1501). També han anat a parar a aquest ric fons barceloní alguns capbreus de comunitats ubicades en altres circunscripcions eclesiàstiques catalanes, com els dels monestirs de Sant Pol de Mar (Pere Andreu, Capibrevium monasterii Sancti Pauli de Maritima, 1409-1411) i Sant Salvador de Breda, (Jaume Isern, Capibrevium camararie monasterii Sancti Salvatoris de Breda, 1409-1431), ambdós pertanyents a la diòcesi de Girona.

41. La substitució de les prestacions en espècie per exaccions en metàl·lic, en les terres situades entre l'Agli i l'Ebre, s'inicià tímidament cap al 1280 (LÓPEZ PIZCUETA, T. *El patrimonio de la «Pia Almoina» de la catedral de Barcelona, siglos XIII y XIV*, Universitat de Barcelona, Tesi doctorial dactilografiada) i se celebrà després de la Pesta Negra, l'impacte de la qual en l'agricultura catalana ha esta estudiat, entre altres, per VICENS VIVES, J. *Historia de los Remensas en el siglo XV*, 2a. ed., Barcelona 1978, p. 31-45; GOLOBARDES, M. *Els remences dins el quadre de la pagesia catalana, fins al segle XV*, I, 1973, p. 53-57; SERRA, E. *Pagesos i senyors a la Catalunya del segle XVII. Baronia de Setmenat* 1590-1729, Barcelona 1988, p. 25-39; FREEDMAN, P. *Assaig d'història de la pagesia catalana (segles XI-XV)*, Barcelona 1988, p. 49-59 i RIERA MELIS, A. «El bisbat de Girona al primer terç del segle XV. Aproximació al context socioeconòmic de la sèrie olotina (1427-1428)», *Anuari d'Estudis Medievals*, 22, Barcelona 1992, p. 161-204.

42. El senyor de Rupit (diòcesi de Vic), segons un capbreu de 1379, rebia, a més de la part pro-

ductes (blat, vinya, ramaderia major o menor, formatges, salaons, ous, etc.) en la dieta camperola es redueix a mesura que davallem en l'escala social. Els pagesos menuts es veuen obligats a dedicar la major part de les seves collites de qualitat al pagament de censos o a l'obtenció, mitjançant la seva venda esglaonada en els mercats propers, de numerari per satisfer les càrregues en metàl·lic cada vegada més freqüents o redimir prestacions laborals i servituds.[43] Els àpats quotidians estaven integrats, en moltes llars camperoles, per cereals secundaris, llegums, verdures, carn de cabra, porc o ovella,[44] viandes bastes que, pel seu escàs valor de canvi, rarament semblen incloses en els censos en espècie.

Les oscil·lacions de la producció poden esbrinar-se a través del crèdit rural, especialment els préstecs en espècie i al consum,[45] i en la venda d'immobles[46] o censals per part dels menestrals, els petits propietaris o els pagesos.

---

porcional de les collites, ous i formatges en 35 dels 65 masos, gallines i pollastres en 7, perdiu en 2, capons en 1, i pernils en 1 (AEV, ANR, prot. 899; cit. SERRA, E. *La comunitat rural a la Catalunya Medieval: Collsacabra (s. XII-XVI)*, Vic 1990, p. 74-75).

43. Bernat de Montrodon, ardiaca de Besalú, redimeix, el 13 de juny de 1349, a Guillema, pagesa del mas Celrà, ubicat a Bordils, de totes les servituds i mals usos, a canvi d'un cens anual de 12 sous barcelonins (FERNÁNDEZ, J. - FERNÁNDEZ, J., *Inventari dels pergamins del fons Mercader-Bell-lloc de l'Arxiu Històric Municipal de Cornellà de Llobregat*, I, Barcelona 1989, reg. 386). Les transformacions en rendes en metàl·lic de prestacions laborals són nombroses, des de mitjans del segle XIV, en la documentació notarial de la Catalunya Vella.

44. RIERA MELIS, A., *Sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval*, p. 207-209; «Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edat Media. La cocina y la mesa de los estamentos populares», *Anuari d'Estudis Medievals*, 25 (Barcelona 1995).

45. El 1346, un any de penúria en moltes regions del Mediterrani occidental, una família de pagesos del Collsacabra (diòcesi de Vic), els Novelles, per a poder arribar a la collita, sol·liciten una partida de blat i d'ordi en préstec, oferint com a penyora un cot blau i una capa vermella, les dues peces més valuoses, probablement, del seu reduït vestuari. (AEV, PNT, R/14, fol. 26 v; cit SERRA, A., *La comunitat rural*, p. 84, nota 56). En les conjuntures adverses, les necessitats alimentàries semblen més importants que els indicadors externs al rang.

46. El 19 de gener de 1375, en la fase final d'una de les penúries més fortes del segle XIV, Caterina, vídua de Guillem Vidal, pelleter de Tarragona, per poder donar menjar als seus fills, després de desprendre's de tots els béns mobles, ven l'obrador familiar per 10 lliures barcelonines de tern, a Bereguer Illa. El document és especialment explícit, ja que la venedora, en ser només usufructuària de l'immoble, en qualitat de tutora dels seus fills, els únics hereus del menestral, ha hagut de sol·licitar prèviament l'autorització del veguer de Tarragona i, per a evitar futures reclamacions, ha fet incloure en el text del contracte les causes de la seva trista iniciativa: «Attends mihi indigere et filiis meis panem, vinum et alios victus cum quibus possem me et filios meos, alimentare et non habeam uride cum iam vendiderim, bona mobilia, ... et non possim emere blada, propter magnam penuriam que nunc ad presens viget per istum regnum cum quartera frumentari valeat sex libras quartera ordei .LXXX. solidos, et quartera avene, .X: solidos, ...absque venditione infraescripta. Propterea nomine meo... et cum auctoritate et decreto venerabilis curie vicarii Terrachone, vendo et titulo venditionis trado vobis, Berengario Illa, pellipario, et Marie, uxor vestre, dicte civitatis, et vestris, perpetuo, pro precio de-

La circulació d'aliments de primera necessitat (sal, cereals, vi), ordinaris no peribles (formatge, conserves de peix, salaons, fruits secs, llegums, oli, arròs, pastes, mel) i exòtics d'alt valor (especies, vins refinats, sucre) ha quedat ben reflectida en els instruments comercials, en les comandes,[47] els nolis,[48] les assegurances,[49] els rebuts i les procuracions. Aquestes cinc modalitats de documentació mercantil permeten establir, amb més o menys precisió, les places d'origen i de destí dels principals aliments, les seves oscil·lacions conjunturals i estructurals, les rutes que canalitzen el trànsit, els mitjans de transport i els sistemes d'embalatge, els agents comercials que els posen en circulàció,[50] els mecanismes d'avituallament de les ciutats i la intervenció dels poders públics en l'aprovisionament urbà quan la iniciativa privada resulta inoperant.

Només amb la informació aportada pels nombrosos protocols notarials conservats a Barcelona, els historiadors del comerç han pogut establir que els homes de negocis de la ciutat comtal s'aprovisionaven de blat a l'Aragó i l'Urgell,[51] a l'Empordà,[52] a València,[53] a Sicília,[54] a Sardenya,[55] a Nàpols,[56] a Provença,[57] al Llen-

---

cem libras barchinonensium de terno, de quibus et cetera, quoddam operatorium, cum tabulis, pedricos et aliis iuribus suis meorum et ipsorum heredum, situm ingredients draperia vetere dicte civitatis.» (AAT, prot. 8, fols 16 r.-v.; document facilitat per N. Cañellas exalumna de l'assignatura de doctorat «Alimentació i poder a Catalunya a la Baixa Edat Mitjana», a la qual agraeixo la informació).

47. MADURELL, J. M. i GARCIA A. han editat i analitzat una àmplia i representativa mostra d'aquest tipus de conveni mercantil a *Comandas comerciales barcelonesas en la Baja Edat Media*, Barcelona 1973.

48. Estudiats per GARCIA, A. «Fletamentos catalanes medievales», *Historia, Instituciones, Documentos*, 5, Sevilla 1978, p. 235-256; i PELAEZ, M. «Los contratos de fletamento en el derecho histórico catalán», *Anuario de Derecho Marítimo*, II, 1984, p. 93-133.

49. El millor conjunt de pòlisses, per la plaça de Barcelona, l'han reunit GARCIA, A. i FERRER, M.T. a *Assegurances i canvis marítims medievals a Barcelona*, Barcelona 1983, 2 vols.

50. Societats comercials, mercaders i armadors autònoms, en les èpoques de normalitat, i comerciants per compte de consells, en els anys de carestia.

51. AHCB, Bernat Pi, Quinquagesimi tercii manualis comuni, 1440, 25 d'abril; cit. CARRERE, C.L. *Barcelona 1380-1462*, I, p. 361, nota 126.

52. AHPB, Narcís Guerau Gili, Secundus liber securitatum, fols. 120 v i 120 bis v; eds. GARCIA, A. i FERRER, M. T. *Assegurances a Barcelona*, II, docs. 285-286, p. 608-612.

53. AHPB, Cebrià Baudella, Librum quintum securitatum mercantilium, fols. 17 bis v i 42; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T. *Assegurances a Barcelona*, II, p. 608-612.

54. AHCB, Notarials, IX, 3, 15 de març de 1428; DEL TREPPO, M., *Mercanti catalani*, p. 342, nota 15. AHPB. Pere Bastat, Liber securitatum, 1454-1461, fol. 192; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T. *Assegurances a Barcelona*, II, p. 585.

55. AHPB, Antoni Vilanova, Quintum librum securitatum, 1460-1463, fols. 24 r-v; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T. *Assegurances a Barcelona*, II, p. 515-516.

56. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1429, 4 de novembre de 1429; Antoni Vilanova, Vicessimum quintum manuale, 1451, 9 de febrer; DEL TREPPO, M., *Mercanti catalani*, p. 201, nota 157.

57. AHPB, Pere Bastat, Manuale contractuum comunium, 1464-1465, fol. 69; de MADURELL,

guadoc,[58] a la Toscana,[59] a la vall del Guadalquivir,[60] a Tunísia[61] i a Rodes;[62] adquirien vi a Tarragona,[63] a Benicarló,[64] a Castelló,[65] a Nàpols,[66] a Sicília[67] i a Sevilla;[68] compraven formatges i fideus a Sardenya;[69] carregaven llard de porc a Sicília,[70] a Sardenya[71] i al Port de Santa Maria;[72] importaven arengs de Flandes[73] i de

---

J.M. i GARCIA, A. *Comandas barcelonesas*, doc. 242, p. 365. AHPB, Esteve Mir, Octavi manualis securitatum, 1463, fols. 46 v-48; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T. *Assegurances a Barcelona*, II, p. 587-588.

58. AHPB, Antoni Vilanova, Tercii securitatum, 1453-1457, fol. 4; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T. *Assegurances a Barcelona*, II, p. 532. AHPB, Pere Bastat, Liber securitatum, 1454-1461, fol. 168 v; de. *ibidem*, doc. 238, p. 575-577.

59. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1429, 30 de novembre de 1429; DEL TREPPO, M., *Mercanti Catalani*, p. 339, nota 2.

60. AHPB, Pere Triter, Librum securitatum maritimarum et mercantilium numero octavo, fols. 94 Antoni Vilanova,-96 i 184-185; regs. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, p. 668-669 i 674-675.

61. AHPB, Bartomeu Masons (menor), Primum manuale vendicionum et aliorum contractuum, 1462-1463, fol 6; ed. MADURELL, J.M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 238, p. 361.

62. AHPB, Joan Nadal, Manuale istrumentorum contractuum, 1420-1430, fols. 19 i 20; ed. MADURELL, J.M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 211, p. 335-336, i doc. 213, p. 337.

63. AHPB, Pere Bastat, Liber securitatum, 1454-1461, 10 de juliol de 1458; cit. CARRERE, C.L. *Barcelona 1380-1462*, I, p. 319, nota 5.

64. AHPB, Antoni Vilanova, Tercii libri securitatum, 1453-1457, 20 de juny i 13 de novembre de 1454; cit. CARRERE, C.L., *Barcelona 1380-1462*, II, p. 330, nota 53.

65. AHPB, Antoni Vilanova, Quintum librum securitatum, 1460-1463, 14 de juliol de 1460, cit. CARRERE, C.L., *Barcelona 1380-1462*, I, p. 330, nota 53.

66. AHPB, Gerard Basset, Liber aprocharum et aliorum istrumentorum pro factis et negociis curie domini regis, 1427-1434, 11 d'octubre de 1427; DEL TREPPO, M., *Mercanti catalani*, p. 199, nota 152. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1429, fol. 85; ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T. *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 149, p. 494-495.

67. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1429, 4 de setembre de 1428; DEL TREPPO, M. *Mercanti catalani*, p. 181, nota 88.

68. AHPB, Pere Triter, Librum securitatum maritimarum et mercantilium numero octavo, 1497-1498, fols. 46 v-47 v; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, p. 664.

69. AHPB, Pere Bastat, Liber securitatum, 1454-1461, fol. 176; Narcis Guerau Gili, Primus liber securitatum, 1476-1482, fol. 65; Pere Triter, Quintus liber securitatum, 1495-1496, fols. 170-171; eds. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 240, p. 578-579, doc. 273, p. 612-613 i doc. 308, p. 651-655. AHPB, Bernat Bastat, Seguretats marítimes, 1450, fol. 15 r.; reg. *ibidem*, p. 526.

70. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1429, fol. 27 e v; ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 137, p. 482-484.

71. AHPB, Esteve Mir, Sexti manualis securitatuum, 1460-1461, fol. 41; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, p. 584-585.

72. AHPB, Pere Triter, Librum securitatum maritimarum et mercantilium numero octavo, 1497-1498, fols. 94 v-96; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, p. 668-669.

73. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1429, 27 de novembre de 1428; cit. CARRERE, C.L., *Barcelona 1380-1462*, I, p. 334, nota 73.

Portugal;[74] obtenien sardines, anxoves, lluç i tonyina del Port de Santa Maria i de Cadis;[75] mercadejaven espècies a Alexandria i Rodes,[76] a Beirut i Damasc,[77] a Sicília[78] i Venècia;[79] adquirien sucre a Palerm i Messina,[80] i a Cadis;[81] i es proveïen de mel a Tortosa[82] i Mequinença.[83] Les mateixes fonts han permès de demostrar també que l'oli circulava des de Mallorca i Tarragona cap a Rodes i Alexandria,[84]

74. AHPB, Jaume Just, Manual de comandes i contractes mercantils, 1363-1385, fol. 82; ed. J. M. MADURELL, *Comandas barcelonesas*, doc. 150, p. 276.

75. AHPB, Vària, Mercaders (s. XV-XVI), lligall 3, n. 12; ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 284, p. 623-631. AHPB, Pere Triter, Librum securitatum maritimarum et mercantilium numero octavo, 1497-1498, fols. 94 v-96 i 184-185; regs. *ibídem*, p. 668-669 i 674-675.

76. AHPB, Arnau Lledó, Liber quartus comendarum de viagio, 1407-1417, fol. 51; Tomàs de Bellumunt, Quarti libri manualis comendarum, 1414-1417, fols. 4, 4v, 8v, 21 i 24 v; Joan Franc (major), Quartum manuale, 1414-1415, 31 d'agost de 1415; Joan Nadal, Manuale instrumentorum contractuum comendarum, 1420-1430, fols. 7 i 19 i 20; Eds. MADURELL, J.M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 187, p. 312-313, doc. 188, p. 314-315, doc. 189, p. 314-315, i doc. 190, p. 315, doc. 194, p. 319-320, doc. 197, p. 321-322, doc. 198, p. 322-323, doc. 205, p. 330-331, doc. 211, p. 335-336, i doc. 213, p. 337. AHPB, Anton Brocard, Manualis comendarum, 1435-1446, fol. 40 v.; ed. GARCIA, A. i FERRER, M.T., *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 165, p. 514-515. AHPB, Antoni Vilanova, Quartus liber securitatum, 1457-1496, fols. 23 v-25 v; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, p. 568 i 648-649.

77. AHPB, Arnau Lledó, Liber quartus comendarum de viagio, 1407-1417, fols. 13, 52, 23, 23 v i 22; Francesc Cerdà, Secundum manuale comune, 1437, fol. 62 v; eds. MADURELL, J.M. i GARCIA, A., *Comandas Barcelonesas*, Doc. 176, P. 303-304, Docs. 179, 180, 181 I 182, P. 305-309, i Doc. 225, P. 348-349.

78. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'Assegurances Marítimes, 1428-1429, fol. 27 E V; Ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 141, p. 487-488.

79. AHPB, Bartomeu Masons major, Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1429, fol. 45 v; ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 141, p. 487-488.

80. AHPB, Esteva Mir, Sexti manualis securitatum, 1460-1461, 19 de març, 27 de maig i 4 de juliol de 1461; M. DEL TREPPO, *Mercanti catalani*, p. 177, nota 76.

81. AHPB, Varia, Mercaders (s. XV-XVI), lligall 3, n. 12; ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T,. *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 284, p. 623-631. AHPB, Pere Triter, Librum securitatum maritimarum et mercantilium numero octavo, 1497-1498, fols. 94 v-96; reg. *ibídem*, p. 668-669.

82. AHPB, Joan Nadal, Manuale instrumentorum contractum comunium tricesimum quartum, 1397, 22 d'agost; Tomàs de Bellmunt, Manual, 1399, 28 de juliol i 30 d'agost; Manual, 1399-1400, 4 de maig del 1400; Manual, 1403, 1 de febrer; cits. CARRERE, C.L., *Barcelona 1380-1462*, I, p. 331, nota 58.

83. AHPB, Bernat Pi, Vigesimum quintum manuale comune, 1423-1424, 17 de març de 1423; Antoni Vilanova, Vicesimum septimum manuale, 1451-1452, 15 de març de 1452; cits. CARRERE, C.L., *Barcelona 1380-1462*, p. 331, notes 58 i 59.

84. AHPB, Bernat Nadal, Manual, 1406, 1 de setembre; Tomàs de Bellmunt, Quarti libri manualis comendarum, 1414-1417, 3 de desembre de 1414; M. DEL TREPPO, *I mercanti catalani e l'espansione della Corona d'Aragona nel secolo XV*, Nàpols 1972, p. 73, nota 133. AHPB, Arnau

Sardenya,[85] Sicília i Malta;[86] que una part del blat carregat al litoral tarragoní tenia com a destí la capital balear;[87] que la sal d'Eivissa s'exportava a Nàpols;[88] que Alexandria,[89] Rodes,[90] Jaffa,[91] Sicília[92] i Sardenya[93] eren bons mercats per a la mel de Mequinença i de Tortosa; que les ametlles, les avellanes i els pinyons valencians i catalans es venien bé a Rodes i Alexandria,[94] a Flandes,[95] a Proven-

---

Lledó, Liber quartus comendarum de viagio, 1407-1417, fol. 3; Pere Triter, Manuale contractuum numero septimo, 1488-1489, fol. 67 v; eds. MADURELL, J.M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 174, p. 302, i doc. 250, p. 372-373. AHPB, Antoni de Vilanova, Quintum librum securitatum, 1460-1463, 1 de desembre de 1460; Esteva Mir, Sexti manualis securitatum, 1460-1461, 9 de maig de 1460; cits. CARRERE, C. L., *Barcelona 1380-1462*, I, p. 326, nota 33.

85. AHPB, F. Cerdà, Primus liber securitatum, 1436-1439, fols. v.-5; ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T,. *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 161, p. 506-509.

86. AHPB, A. Parera, Manual d'assegurances marítimes, 1458-1459, 24 d'octubre de 1458; Antoni de Vilanova, Sextum librum securitatum, 1463-1469, 29 de juliol de 1463; Ciprià Baudella, Librum quintum securitatum mercantilium, 1477-1478, 10 de març de 1478; cit. DEL TREPPO, M., *I mercanti catalani*, p. 174, nota 68.

87. AHPB, Antoni de Vilanova, Tercii libri securitatum, 1453-1457, 8 de juny i 7 d'octubre de 1454; 13 de gener, 19 de febrer i 20 de març de 1455; cits. CARRERE, C. L., *Barcelona 1380-1462*, II, p. 350, nota 90, 351, nota 91. AHPB, Antoni de Vilanova, Tercii libri securitatum, 1453-1457, 2 d'abril de 1476; DEL TREPPO,M., *I mercanti catalani*, p. 347, nota 28. AHPB, Pere Bastat, Liber securitatum, 1454-1461, fol. 74; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T. *Assegurances a Barcelona*, II, p. 546-547. AHPB, Narcís Guerau Gili, Primus liber securitatum, 1476-1482, fol. 8 bis; ed. *Ibidem*, doc. 266, p. 607.

88. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1429, fol. 85; ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 149, p. 494-495. AHPB, Antoni de Vilanova, Quartus liber securitatum, 1457-1460, fol. 79 v; reg. *Ibidem*, p. 567.

89. AHPB, Joan Nadal, Manuale instrumentorum contractuum comunium tricesium nonum, 1399, 24 de setembre; cit. CARRERE, C.L., *Barcelona 1380-1462*, I, p. 332, nota 60.

90. AHPB, Joan Nadal, Manuale instrumentorum contractuum comendarum, 1320-1430, fol. 4v i 7, eds. MADURELL, J.M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 203, p. 328, doc. 205, p. 330-331. AHPB, Pere Bastat, Liber securitatum, 1454-1461, 24 d'abril de 1455; Antoni de Vilanova, Tercii libri securitatum, 1453-1457, 12 de maig de 1453; cits. CARRERE, C.L., *Barcelona 1380-1462*, p. 332, nota 60 i 63.

91. AHPB, Bernat Nadal, Manuale instrumentorum contractuum comandarum quintum, 1404-1410, fol. 29; ed. MADURELL, J.M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 173, p. 301.

92. AHPB, Antoni de Vilanova, Tercii libri securitatum, 1453-1457, 11 de juliol de 1454.

93. AHPB, Pere Bastat, Liber securitatum, 1454-1461, 4 de febrer de 1478; cit. CARRERE, C.L. *Barcelona 1380-1462*, II, p. 94, nota 7.

94. AHPB, Tomàs de Bellmunt, Quarti libri manualis comendarum, 1414-1417, fols. 4 i 8 v; ed. MADURELL, J.M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 214, p. 338. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'assegurances marítimes, doc. 188, p. 313-314, doc. 190, p. 315. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1429, fols. 93 e v; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, p. 499.

95. AHPB, Joan Nadal, Manuale instrumentorum contractuum comunium tricesimum nonum, 1399, fol. 67 v; ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 109, p. 449-450.

ça[96] i a Gènova;[97] que part del safrà que es consumia a l'Andalusia bètica,[98] Sicília,[99] Nàpols,[100] Flandes,[101] Provença,[102] Tunissia,[103] Alexandria,[104] Rodes[105] i Damasc[106] procedia de Catalunya; que l'arròs trobava sortida fàcil tant a Flandes[107] com al delta del Nil;[108] que el vi de Benicarló era conegut a Galícia;[109] i que els comerciants catalans reexportaven espècies a Cadis i Sevilla,[110] tonyina salada a Bruges,[111] lluç,

AHPB, Joan Nadal, Manuale instrumentorum contractuum comandarum, 1420-1430, fol. 21 v; ed. MADURELL, J.M. i GARCIA, A. *Comandas barcelonesas*, doc. 214, p. 338. AHPB, Bartomeu Masons major, Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1429, 7 de desembre de 1429; Francesc Cerdà, Primus liber securitatum, 1436-1439, 21 de febrer de 1438; cits. CARRERE, C.L., *Barcelona 1380-1462*, I, p. 329, notes 47-48. AHPB, Pere Triter, Librum securitatum maritimum et mercantilium numero sextum, 1496-1497, 95 v-98; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T. *Assegurances a Barcelona*, II, p. 660.

96. AHPB, Cebrià Boadella, Librum quintum securitatum mercantilium, 1477-1478, fol. 34; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, p. 660.

97. AHPB, Pere Triter, Librum securitatum maritimarum et mercantilium numero 8, 1497-1498, 129 e v; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, p. 671.

98. AHPB, Joan Nadal, Manuale instrumentorum contractuum comendarum, 1420-1430, fol. 26 v; ed. MADURELL, J. M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 218, p. 341-342.

99. AHPB, Arnau Lledó, Liber quartus comendarum de viagio, 1407-1417, fol. 34; ed. MADURELL, J. M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 184, p. 310.

100. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1429, fol. 85, ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 149, p. 494-495.

101. SCC, Bartomeu Català, Manual 1402, fol. 102, ed. v; ed. MADURELL, J. M. i GARCIA, A. *Comandas barcelonesas*, doc. 169, p. 297-298.

102. Cebrià Boadella, Librum quintum securitatum mercantilium 1477-1478, fol. 34; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, p. 610.

103. AHPB, Bartomeu Masons (menor), Quintum manuale contractuum comunium et aliorum, 1462-1463, fol. 6; ed. MADURELL, J. M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 238, p. 360-362.

104. AHPB, Tomàs de Bellmunt, Quarti libri manualis comendarum, 1414-1417, fol. 4; ed. MADURELL, J. M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 180, p. 313-314.

105. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1428, fols. 94 e; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, p. 499-500.

106. AHPB, Arnau Lledó, Liber quartus comendarum de viagio, 1407-1417, fol. 14, r.; ed. MADURELL, J. M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 117, p. 304.

107. AHPB, Joan Nadal, Manuale instrumentorum contractuum comunium tricesium nonum, 1399, fol. 67 v; ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T. *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 109, p. 449-450. SCC, Bartomeu Català, Manual de 1402, fol. 102 e; ed. MADURELL, J. M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 169, p. 297-298.

108. AHPB, Arnau Lledó, Liber quartus comendarum de viagio, 1407-1417, fol. 38; ed. MADURELL, J. M. i GARCIA, A., *Comandas barcelonesas*, doc. 185, p. 311.

109. AHPB, Narcís Gili, Primus liber securitatum, 1476-1482, fol. 169 ev; reg. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, p. 615.

110. AHPB, Joan Nadal, Manuale instrumentorum contractuum comendarum, 1420-1430, fol. 26 v; ed. MADURELL, J. M., *Comandas barcelonesas*, doc. 218, p. 341-342.

111. AHPB, Antoni de Vilanova, Tercii libri securitatum, 1453-1457, 15 de novembre de 1454; cit. CARRERE, C. L., *Barcelona 1380-1462*, I, p. 334, nota 73.

sardina i anxova salades a Nàpols,[112] Marsella[113] i Gènova,[114] arangades a Sardenya[115] i formatges sards a Pisa.[116]

Mario del Treppo, després d'examinar els protocols d'assegurances marítimes d'Antoni Vilanova, arribà a la conclusió que la companyia barcelonina de Gaspar Muntmany i Pere Rovira, pels volts de 1460, s'havia especialitzat en la importació de blat sicilià, consignant al tràfic frumentari un balener de la seva propietat.[117] Un altre notari barceloní, Pere Trites, ha permès a Maria Teresa Ferrer[118] sostenir que els membres de la família Calvó, de Roses, Joan Morell, barceloní, i Carles Clapers, de Sant Feliu de Guíxols, s'havien convertit, a finals del segle XV, en els principals proveïdors de peix salat atlàntic del mercat català.

Les fonts notarials solen ser menys riques en informació a l'hora d'analitzar la distribució; a escala local, dels aliments. Els contractes d'establiment o de traspàs de taules en els mercats, de forns i tavernes permeten ubicar i quantificar els punts de venda dels comestibles a les ciutats. Els mercats rurals, amb una escassa infraestructura i una periodicitat rarament superior a la setmanal, amb prou feines reclamaren la intervenció dels federataris, d'aquí que els emplaçaments i activitats hagin quedat molt més ben reflectits en d'altres fonts, com els furs i les cartes de poblament, les concessions reials o senyorials, els arancels i els llibres de comptes dels diversos agents fiscals.

Els dèficits heurístics, excepte en comptades excepcions,[119] s'accentuen encara més en passar de la distribució a l'aprovisionament domèstic, ja que en els protocols

112. AHPB, Pere Bastat, Liber securitatum, 1454-1461, 22 de setembre de 1476; Antoni de Vilanova, Quartus liber securitatum, 1457-1460, 11 d'agost de 1459; *Seguretats marítimes*, 14 de juny de 1465; cits. DEL TREPPO, M., *I mercanti catalani*, p. 214, nota 200.

113. AHPB, Pere Triter, Quintus liber securitatum, 1495-1496, fol. 3 v; cit. FERRER, M.T., *El comercio catalán en andalucía a fines del siglo XV*, p. 79, nota 36.

114. AHPB, Pere Triter, Quintus liber securitatum, 1495-1496, fols. 84 e v; cit. *Ibidem*, p. 79, nota 37.

115. AHPB, Francesc Cerdà, Primus liber securitatum, 1436-1439, fols. 3 v.-5; ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 161, p. 506.

116. AHPB, Bartomeu Masons (major), Llibre d'assegurances marítimes, 1428-1429, fol. 12 e v; ed. GARCIA, A. i FERRER, M. T., *Assegurances a Barcelona*, II, doc. 132, p. 477-479.

117. *I mercanti catalani*, p. 176.

118. *El comercio catalán en Andalucía*, p. 80-86.

119. Com la sentència arbitral, formulada per Hug Ubac, llicenciat en Dret, per a tancar el contenciós que, finals del 1400, mantenenien el mercader barceloní Ramon de Manlleu i la seva esposa Esteveta per la quantia de les despeses de la llar, on apareix clarament especificat el pressupost familiar d'un membre representatiu de la mà mitjana de la ciutat comptal a cavall dels segles XIV i XV (ABC, Gabriel Canyelles, Manual 2, 26 de novembre de 1400; ed. VINYOLES, T., *El pressupost familiar d'una mestressa de casa barcelonina de l'any 1401*, «La societat barcelonina a la Baixa Edat Mitjana», Barcelona 1983, p. 109-112). La família estava composta pel matrimoni, dos fills, una filla, una esclava adulta i un esclau menor d'edat. L'àrbitre xifra el quantitat adequada de les necessitats

només s'han conservat les grans transaccions dels consumidors acomodats, les compres a l'engròs de cereals, verema o vi, formatges, conserves animals, oli, bestià, etc. Les petites adquisicions setmanals o diàries de les famílies menys solvents o pobres en els mercats urbans i rurals, en no originar cap tipus de document, no ens han arribat. Aquesta llacuna informativa, però, es pot omplir parcialment amb l'aprofitament sistemàtic tant de les rendicions de comptes de les tutories, que inclouen sempre les despeses de l'alimentació del menor, com dels inventaris, els redactors dels quals quantifiquen amb notable precisió les reserves de queviures existents al rebost del finat en el moment de l'òbit. També pot ser rendible la consulta dels protocols específics que alguns notaris van reservar –en una època en què els sistemes alimentaris dels eclesiàstics, cada vegada menys frugals[120] i més semblants als dels laics, s'havien articulat estretament al mercat–[121] a algunes institucions monàstiques,[122] on apareixen puntualment anotades les adquisicions periòdiques de comestibles.[123]

---

alimentàries d'aquest conjunt de persones en 59 lliures, 7 sous i 2 diners. Cada comensal necessita 5 quarteres (uns 350 litres) anuals de blat, que representen més de 700 grams de candial per dia. La família que amassa el pa a casa i el cou fora, ha de destinar 28 lliures, 17 sous i 6 diners cada any, el 48,6% del total, a la compra i moltura de cereals. El companatge –carn, formatge, ous, peix, etc.- que puja a les 21 lliures i 7 sous, el 36% del desemborsament. Els complements dels banquets i les mesquinàries utilitzades per a assaonar els àpats diaris –fruits secs i frescos, sal, alls, cebes i salsa– representen només, amb 5 lliures, el 8,4% del pressupost. El greix principal és l'oli, el consum del qual, 16 quarteres (uns 66 litres), és valorat en 2 lliures i 8 sous, el 4% de les despeses. Per a cuinar determinades carns, probablement en dies festius, s'utilitzaria el porc, perquè només un, valorat en 1 lliura i 13 sous, el 2,7% de l'import, és suficient per a tot l'any. L'oli d'oliva i el ovins han desplaçat, doncs, entre l'alta burgesia del Mediterrani occidental el llard i el porc, dues viandes d'elevat consum durant l'Alta Edat Mitjana. A la taula de Ramon de Manlleu, com a la de qualsevol mercader acomodat, no hi podia faltar el vi de qualitat, component bàsic de la dieta que, per ser de collita pròpia, no s'inclou a la llista dels dispendis ordinaris; la sentència arbitral concedeix a l'esposa, per al consum familiar, quatre bótes anuals de vi de pur most, contingent que assegurava a cada comensal una ració diària de l'ordre dels tres quarts de litre. RIERA MELIS, A., «Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos privilegiados», *Acta Historica et Archeologica Mediaevalia*, 16, Barcelona 1995.

120. En gairebé totes les taules dels convents catalans, al segle XV, se servia carn diversos cops per setmana. RIERA MELIS, A., *Sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval*, p. 200-202.

121. La comunitat barcelonina de Santa Anna, de l'orde del Sant Sepulcre, obtenia, el 1402, tot el blat i el vi i la major part de les verdures que consumia del patrimoni i el mas del convent; la resta de viandes, el formatge, la carn, el porc, el peix, la mel, els llegums secs i la fruita, els compraven periòdicament al mercat. VINYOLES, T., «El rebost, la taula i la cuina del frares barcelonins al 1400», *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona 1988, p. 137-166. RIERA MELIS, A., *Sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval*, p. 201-202.

122. AHPB, Bartomeu Guamir, Liber negotiorum Domus Sancti Spiritus civitatis Ilerde, 1414-1431; Joan Franch (major), Liber secundum negociorum monasterii Sancti Antonii, 1450-1456; Marc Busquets, Llibre de negocis del monestir de Santa Clara, de Barcelona, 1495-1505.

123. Als dos protocols relatius al monestir de Santa Clara, apareixen enregistrades nombroses

Tal com han demostrat alguns antropòlegs culturals,[124] cap grup humà o social, ni tan sols els tecnològicament menys evolucionats, com els de caçadors-recol·lectors,[125] integra a la seva dieta ordinària tots els nutrients accessibles. De la gamma d'aliments que la natura i la tecnologia pròpia li posen a l'abast, escull, excepte en les situacions extremes de fam, un conjunt més o menys ampli de productes que cataloga de comestibles i en rebutja d'altres, que considera dolents; dóna un valor específic a cada vianda, d'acord amb un criteri no estrictament funcional,[126] i els combina i prepara de forma molt diversa.

En aquesta segona fase, l'historiador de l'alimentació, en analitzar per estaments el consum de queviures, procura establir, amb el rigor que li permeten les fonts de què disposa, la composició qualitativa i quantitativa de les dietes ordinàries i extraordinàries de cadascun dels estaments i col·lectius diferenciats que coexisteixen en el si de la mateixa societat, sense obsessionar-se a arribar a una precisió semblant a l'exigible en els actuals anàlisis bromatològics. No podrà calcular gairebé mai, per exemple, el nombre de calories ingerides diàriament pels membres de cada col·lectiu, ni calibrar els dèficits o superàvits de proteïnes, greixos, hidrats de carboni o minerals, donat que ni està preparat per a això ni la documentació disponible, excepte la d'èpoques molt recents, li ho permeten.[127]

La informació que un medievalista té a mà no reflecteix gairebé mai tots els components de la dieta ni especifica la part consumida per cada comensal. L'afany de quantificar a qualsevol preu només porta a una falsa exactitud. La impossibilitat d'arribar a expressions numèriques rigoroses no desqualifica, però, una investigació històrica.

Qualsevol règim alimentari inclou elements estacionals i permanents; mentre que els primers es consumeixen frescos durant un període determinat de temps, els segons, la producció dels quals no presenta límits cronològics precisos o poden con-

petites compres, a especiers o farmacèutics, d'una salsa determinada, que segurament s'utilitzava per a assaonar o acompanyar les carns dels àpats festius.

124. FISCHLER, C. L., *L'Hommivore. Le goût la cuisine et le corps*, 2. ed., París 1993, p. 25-37. J. CONTRERAS, *Antropologia de la alimentación*, Madrid 1993, p. 25-36.

125. TESTAR, A., «Les chasseurs-cuillieurs dans la perspective écologique», *Social Science Information*, 16 (1973), p. 31-71.

126. Perquè el lloc que ocupa cada aliment en l'escala de preferències de cada col·lectiu depèn, a més del seu valor nutritiu i de la seva relativa abundància o escassetat, de plantejaments menys materials, de caire mental i ideològic, com ara les prescripcions morals o les pautes dietètiques difoses per la medicina –popular o científica– de l'època. «L'escala de valors gastronòmics d'un poble, regió, classe social o un individu depèn tant d'un conjunt de raons socioculturals com de raons naturals». FLANDRIN, J. L., «Historia de la alimentación. Por una ampliación de perspectiva», *Manuscrits*, 6, Barcelona 1987, p. 12.

127. Com va advertir, fa més de vint anys, AYMARD, M., «Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode», *Annales E.S.C.*, XXX, París 1975, p. 431-444.

servar-se amb facilitat, apareixen sistemàticament a la taula al llarg de l'any. La forma com s'emmagatzemen i els diversos sistemes de conservació de les viandes[128] constitueixen dos aspectes d'importància indiscutible a l'hora d'analitzar la dieta de qualsevol col·lectiu diferenciat. Els inventaris i els testaments han ampliat considerablement els nostres coneixements sobre els diversos contenidors domèstics d'aliments: el blat i la farina es guarden en gerres, sacs i senalles de palma;[129] el pa, per retardar-ne l'assecament, es dipositava en una caixa de fusta;[130] els recipients usuals per a l'oli i l'aigua eren les càntirs i les gerres;[131] el vinagre es dipositava en petites bótes i el peix salat en barrils;[132] el vi, per atenuar-ne el contacte amb l'aire, es conservava en tones, bótes i barrils.[133] L'arqueologia ha confirmat moltes d'aquestes informacions.[134]

128. A l'Edat Mitjana s'utlitzaven diversos sistemes de conservació dels aliments: el salat, l'embotit, l'assecat, el fumat, etc. Consells sobre la forma d'evitar la putrefacció de les viandes apareixen als llibres de cuina i, eventualment, a d'altres fonts literàries i documentals, com els registres de comptabilitat domèstica. Al foli 53 v. del llibre de comptes de Sanxa Ximenis apareix, inserida entre els seients, «la manera com es fan les elbèrginies en sols per estogar fins a la Corema» *(El Llibre de Comptes com a font per a l'estudi d'un casal noble de mitjan segle XV. Primer memorial comensat per la senyora Sanxa Ximenis de Fox 1440-1443*, ed. J. ANDREU, J. CANELA, M.A. SERRA, Barcelona 1992, p. 109). L'experiència dels cuiners professionals en la preservació dels aliments es pot sospesar en aquest senzill procediment –extret del primer receptari català– per a conservar les carbasses: «Si vols fer que carabaces sien bones a menyar en l'ivern, prin hom carabaces quan són tendres e fa'n tallades redones, e enfila-les hom, e sequen al sol. E puys estoxa-les hom a l'ivern. E si en l'ivern volets menjar carabaces, remulla-les hom en aygua calda, e para-les e trau-ne hom la llavor; e cohen-sa així com altres carabaces» (*Llibre de Sent Soví*, ed. R. GREWE, Barcelona 1979, p. 126).

129. El notari Joan Castell, en inventariar, el 8 de març de 1466, els béns del difunt Pere Folcra, escrivà, veí de la Ciutat de Mallorca, localitzà: «huna alfòbia de tenir farina blanca, una senalla de palma per tenir farina, dos sachs de lona de dues corteres vells squisats, IIII sachs de cànem de poca vallor. vells, hun sach de cànem de dues quarteres usat y una senalla de plama de tenir farina sotill, en la despensa, y una alfàbia gran de tenir forment, en la bodega» (AHM, Joan Castell, prot. C-174, fols. 54-58 v 3).

130. Entre les possessions de Francesc de Camp, farmacèutic barceloní de mitjans del segle XIV, apareix «I casa en què tanien lo pa» (ACB, N, prot. 249, fol 41); ed. LÓPEZ, T., «Los bienes de un farmacéutico barcelonés del siglo XIV: Francesc de Camp», *Acta Historica et Archeologica Mediaevalia*, 13, Barcelona 1992, p. 59. Uns cent anys després, al menjador d'un escrivà de la Ciutat de Mallorca, hi havia també «una caxa vella en la qual sol star pa» (AHM, Joan Castell, prot. C-174, fol. 56).

131. Pere Folcra, el 1466, disposava «d'una alfàbia patita per tenir aygo, dues gerres envernissades y una alfabieta patita envernissada», a la cuina, i de «tres alfàbies mitgenseres per tenir oli», en una petita dependència annexa a la cava (*ibídem*, fols. 57-58 v).

132. El notari Joan Castell va localitzar, en el domicili del difunt Pere Folcra, «hun carratell de vinagre», a la bodega, i «dos barrils petits per salar pex», en una petita estança contígua (*ibídem*, fols. 58 i 58 v).

133. Les explotacions rurals, fins i tot les més petites, disposaven de bodega, àmbit en què es concentraven el llur, els tonells, les bótes o els barrils, els embuts i els recipients per a traginar el vi (E. SERRA, «El vi, la seva importància i la seva elaboració entre els s. XIII-XVI a la Catalunya central», *Vinyes i vins: mil anys d'història*, Barcelona, Publicacions de la Universitat de Barcelona, II 1993, p.

La millor font per a reconstruir les dietes ordinàries dels diversos estaments socials són els comptes de despeses. Aquest tipus de documentació –de naturalesa estrictament privada, no notarial–[135] és de gran utilitat[136] perquè permet una aproximació quantitativa al consum familiar, l'establiment de l'estructura qualitativa dels règims, la cronologia de les adquisicions de les viandes, l'evolució dels preus a curt, mitjà i llarg termini, i la incidència del consum alimentari en el conjunt del pressupost. Els registres d'administració domèstica, però, presenten també alguns inconvenients, cobreixen uns sectors socials molt concrets, els estaments privilegiats i els pobres exclosos del sistema productiu. A Catalunya, només la família reial, la noblesa, el patriciat urbà, les comunitats monàstiques, les canòniques i les institucions assistencials, les *pies almoines*, anotaren sistemàticament les compres d'aliments, de vestuari i d'altres despeses de la llar. No s'ha catalogat encara cap memorial d'un assalariat urbà, com el de Piero Puro, criat de l'*arte di Calimala* florentí.[137] Als escassos llibres comptables d'artesans autònoms i de petits mercaders

294-296). Als soterranis, rebosts o altells de moltes llars urbanes també s'emmagatzemava vi en barrils i bótes, o en un trull: a la bodega del difunt Jaume Erumir, mestre paleta de Vic, hi havia, el 15 de febrer de 1368, «unum cubum excolans III sextaria, unam tonam excolans II, sextaria, incuua erat unum sestarium et medium, seu quasi, vini, so és vinada, unum barricorum excolante III botes, in quo erant II, botas et media vini aquati, unum barricorum vacuum excolante unun sextarium vini y dues portatorias manerias» (AEV, ACF, Inventaris, lligall 3, 1351-1379; document proporcionat per R. Ginebra, exalumne de l'assignatura de doctorat «Alimentació i poder a Catalunya a la Baixa Edat Mitjana», a qui agraeixo la informació. Algunes famílies solvents disposaven d'un immoble específic, en la perifèria del recinte urbà, condicionat com a bodega, on fabricaven i conservaven quantitats considerables de vi, fet que els permetia reduir al mínim les reserves emmagatzemades en algunes dependències de la llar, que eren reposades periòdicament, al ritme imposat pel consum domèstic: el farmacèutic barceloní Francesc de Camp, l'any 1353, disposava de «IIII librells de liurar vi, en lo porxo sobirà, de I premsa, XV portadores, III botes de mena, buydes, II carratells buyts, I carratell de poque valor y I ambut petit, en el seller de su casa, de I cup que té entrò LX somades de varema, buyt, altra cup qui té entrò a XXV somades, II banchs de cup, I bote gran qui té entrò XX somades, altre bote que té entrò XIIII somades, I bote que té entrò a XII somades, altre bote qui té entrò a X somades, altre bota qui té entrò VIII somades, altre bote qui té VI somades, plena de vi, II botes de mena, buydes, I librell de liurar vi, I ambut gran de tremostar, I ambut poc y sarments seques, entrò a VI somades, en el seller de un alberch, situat a la Cort capdal», fora les muralles de la ciutat (ACB, N, prot. 249, fols 42-43 v); ed. T. LÓPEZ, *Los bienes de un farmacéutico barcelonés*, p. 60-61.

134. Vegeu nota 144.

135. Malgrat que, per diverses circumstàncies, algun d'aquests registres comptables s'hagi conservat entre els protocols notarials: AHPB, Llibre de comptes de Bernat Joan de Montpalau, doncell, 1437-1458.

136. Com manifesta PINTO, G. en *Le fonti bassomedievali*, p. 53-56.

137. Estudiat per ESCARFI, I. *Il libro di ricordi di un «povero» nella Firenze del Quattrocento*, Florència, Facoltà di Lettere e Filosofia, 1975-1976, tesi di laurea, dactilografiada.

catalans que ens han arribat no figuren, al contrari que en els italians coetanis, les adquisicions periòdiques de queviures.

Per tal d'analitzar els sistemes alimentaris de les classes treballadores rurals i urbanes no disposem d'altres fonts directes i seriades que els comptes conclusius de les tutories, molt escasses en estaments subalterns. El seu règim quotidià ha de reconstruir-se, per tant, mitjançant la combinació de nombroses informacions puntuals: les reserves d'aliments incloses en els inventaris,[138] les compres de certa quantitat de viandes no peribles (cereals, vi o conserves) o de bestià, els contractes d'aprenentatge i laborals que impliquen contrapartides en queviures, els préstecs per al consum,[139] les adquisicions de censals en espècie i les compres de vinyes, horts o explotacions rurals. L'establiment de la dieta festiva d'aquests grups socials presenta menys problemes, ja que ha quedat reflectida en algunes fonts directes o indirectes molt expressives: els banquets funeraris,[140] els àgapes de confra-

138. Guillem Viader, pagès del prat del Delta del Llobregat, l'any 1387, tenia emmagatzemats al seu hort: una peça de porc, a la cuina, dos pernils; al dormitori, cinc quarteres de blat, vint-i-quatre quarteres de cibada, una quartera de farina de blat i mitja quartera de farina de cibada, dues bótes de vi i setze rasts d'alls, en la bodega (CODINA, J., *El Delta del Llobregat. La Gent del Fang El Prat.* 965-1965, Granollers 1966, p. 52-53). Al menjador del mas l'Avenc (Collsacabra, diòcesi de Vic) s'hi guardaven, segons un inventari de finals del segle XV, vint-i-una quarteres de blat, quatre quarteres de farina, quatre bacons i quatre esquenes de porc salat (AEV, PNT, R/16, fols. 40-45); cit. SERRA. E., *La comunitat rural a la Catalunya medieval*, p. 227-229). Les provisions alimentàries de Francesc de Camps, farmacèutic barceloní, l'any 1353, consistien «en IIII sachs de canamàs en què havia XIII quarteres e V quartans de foment gressol, I sach poch en què avie mige quartera de forment gross, I sach en què avie I quartera e mige de miy, I bota de mena en què avie VI quarteras d'ordi, I altra bota de mena en què avie III quartans e mig d'ordi, I bota de mena de V quarteres d'ordi e I quartera, altre sach, en què avie I quartera e II quartans de faves, II quarteras de carn salada e I sagí y IX forchs d'ays» (ACB, N, prot. 249, fols 42-42 v); ed. LOPEZ, T., *Los bienes de un farmacéutico barcelonés*, p. 60. Per a les reserves domèstiques de vi, vegeu nota 133.

139. Vegeu nota 45.

140. En el del mercader Joan Ferrer Despuig, mort el 1400, es consumiren, per exemple, cinquanta-nou lliures i mitja de carner i una lliura de porc –uns 86 quilos entre una i altra– pa i ous per valor de 50 sous, dotze quarters de vi blanc normal, nou de vi blanc cors i setze de negre –uns 259 litres en total–, i mitja lliura d'espècies per a la salsa i el julivert. El compte de despeses no especifica el nombre exacte de comensals, deurien ser, no obstant, nombrosos, ja que els marmessors pagaren 33 sous a un missatger per als desplaçaments efectuats de convidar i convocar *parentes et amicos dicti deffuncti die sepulture* (AHPB, Bernat Nadal, Secundus liber apocarum diversarum manumissoriarum, fol. 62; cit. EQUIP BROIDA, «Els àpats funeraris segons els testaments vers el 1400», *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques, 1988, p. 266). Molt més frugal fou el banquet que el testamentari de la dona d'un banquer oferí, durant la quaresma de 1402, a parents i amics. L'àgape, per al qual es van haver de llogar bancs, plats i tasses se celebrà al carrer davant la petita casa del barri barceloní de la Ribera, on havia viscut la finada i consistí, per ser dia d'abstinència, en peix, espinacs, pa i vi (AHPB, Bernat Nadal, Secundus liber apocarum manumissioriarum, fol. 83 v; cit. *Ibidem*, p. 267).

res[141] i els àpats que els pagesos oferien periòdicament als agents senyorials.[142]

Tot i que alguns aliments, com la fruita i determinades verdures, encara es mengen crus, la majoria d'aliments, des de l'època prehistòrica, han estat objecte, a fi de fer-los més digeribles i millorar-ne el sabor, d'una manipulació creixent. Aquesta transformació qualitativa dels aliments, que coneixem amb el nom de cuina, constitueix un fenomen estrictament cultural, exclusiu del gènere humà.

Durant l'Edat Mitjana ja es coneixien diversos tipus de cocció: el bullit, l'estofat, el fregit i el rostit. Cadascun d'aquests procediments exigia utensilis específics. La composició de l'utillatge de cuina depenia, en cada cas, del grau de solvència de la família. L'element essencial de les cuines populars rural i urbana era l'olla de ceràmica o la perola de metall, on es preparaven les sopes o bullits quotidians, i l'artesa de fusta o la ribella de ceràmica per a amassar el pa. Tanmateix, a les cuines i dependències annexes de les mansions senyorials –els titulars de les quals apreciaven les carns consistents, que calia sotmetre a coccions successives–,[143] mai no faltaven, a la vora de les peroles i les olles, les cassoles, les paelles, les broquetes, els cullerots, les escumadores, els setrills i els morters, a més dels sedassos, les pasteres i les taules, per a l'elaboració domèstica del pa, i els alambins per a les destil·lacions.

L'historiador de l'alimentació, a l'hora d'analitzar les tècniques culinàries del passat, disposa de fonts molt variades; des dels inventaris i els testaments,[144] on apa-

141. La compra de viandes podrien figurar anotades, entre les nombroses adquisicions de censals i de violaris en els protocols específics que alguns notaris barcelonins consignaren a aquestes associacions pietoses: AHPB, Bartomeu Costa (major), Primer llibre dels negocis de la confraria de Sant Antoni dels peraires de Barcelona, 1480-1494; Secundus liber negociorum ofici et confratrie paratorum pannis civitatis barchinone, 1494-1497; Primus liber contractuum et alierum negociorum confratrie sancti Marchi sutorum civitatis Barchinone, 1452-1466; Secundus liber confratrie sancti Marchi sutorum Barchinone, 1467-1478; Tercius liber negociorum confratrie sancti Marchi sutorum Barchinone, 1478-1489; y Quartus liber negociorum confratrie sacti Marchi sutorum civitatis Barchinone, 1489-1500.

142. Els pagesos renovaven cada any simbòlicament la fidelitat i la submissió al seu senyor «convidant-lo» a un àgape que al Collsacabra (Osona), constava normalment de pa, vi i carn rostida o guisada amb cols: SERRA, A., *La comunitat rural*, p. 231.

143. LAURIOUX, B. i REDON, O., «Emergents d'une cuisine medieval: le temoignage des libres», *Materiaux pour l'histoire des cadres de vie dans l'Europe Occidentale (1050-1250)*, Niça 1984, p. 92-94. LAURIOUX, B. «Les premiers libres de cuisine», *La cuisine et la table. 5000 ans de gastronomie*, París 1986, p. 54-55.

144. El buidat sistemàtic d'amplis conjunts d'aquests dos tipus de fonts notarials poden produir reconstruccions molt precises de l'utillatge de cuina antiga, de la seva distribució social a cada època i de l'evolució al llarg del temps. Aportacions com les de F. SABATÉ, «Els objectes de la vida quotidiana a les llars barcelonines al començament del segle XIV», *Anuari d'estudis medievals*, 20, Barcelona 1990, p. 53-108; BELTRAM DE HEREDIA, J. «Terminologia i ús dels atuells ceràmics de cuina a la Baixa Edat Mitjana», *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica*, Barcelona 1994, p. 46-58, NOLASCO, N. *Els atuells de fusta i metall als segles XIV i XV. Notes per al seu estudi*, (*ibidem*, p. 67-

reixen enumerats els utensilis de cuina,[145] els aliments no peribles i les conserves, fins als escassos llibres de cuina[146], passant pels vestigis arqueològics[147].

Els aliments, un cop preparats, passen –en els mateixos recipients de cocció o en servidores de terra[148]– a la taula, per a ser distribuïts entre els comensals, cadas-

---

70); CARRERES, J. i DOMÈNECH, I. *El vidre de taula a Catalunya a l'època del gòtic*, (*ibídem*, p. 71-76) i de l'EQUIP BROIDA, «Els atuells de terrissa a les llars barcelonines vers l'any 1400», *Ceràmica grisa i terrissa popular de la Catalunya medieval*, Barcelona 1984, p. 199-239 posen de manifest la idoneïtat d'aquest tipus de documentació per als estudis de la vida quotidiana, de la cultura material.

145. Que és molt escàs a les llars dels petits menestrals: el de Jaume Vall, torner de Vic, constava, el 1368, de «I sedàs de serres, una pastera ab sa post, una perola de aram, una payella ab sa giradora, una cubertora de ferra, I altra cubertora de ferra, uns ferres de foch, I losa, I morter de coure ab sa Bartomeu Masons, I morter de pera marbra, un basi de lautó miyanser, una resora i II gerres» (AEV, ACF, Inventaris, prot. I, 26 de juliol de 1368; document facilitat per R. Ginebra). El nombre de peces es multiplica considerablement en ascendir en l'escala social, com es desprèn de l'inventari –redactat el 1466– de l'escrivà mallorquí Pere Folcra, un exponent típic dels estaments intermedis urbans, de les famílies que sense formar part del patriarcat, fruïen d'una certa solvència econòmica, el parament dels quals estava integrat per «quatre cedassos sotils, dos llibrells de pastar, ço és hum patit e hun gran envernissats, una taula de poca valor sobre la qual estan los leberells de pastar, III posts de pastar poques, unes tovalles de pastar, unes altres consemblants tovalles de pastar, unes tovalles de pastar listades, un hun per cobrir lo pa, un drap de trossos per cobrir lo pa, tres olles de coure mitgenseres, una olla de terra, dues ollas cuscussoneras, dues ollas de terra, quatre olles de terra, una olla de sagi de porc, una caldera d'eram mitgensera, una casseta patita d'eram, dues cassoles d'eram mitgeres, dues cassoles de terra, una cassola patita de terra, una cassolera patita d'eram, una paella sens giradora, una altra paella ab sa airadora, hun fogó de ferro, unes manxes dolentes, unes mordaces de ferro velles, dos asts de ferro mitgensers, dos asts de ferro patits, un menador d'ast de ferro patit, unes graelles de ferro, dos ferros de cuynar, dos mitgensers e hun patit, un morter de coure ab sa ma, hun morter de terra, quatre mortès de pedre, un morter de pedra vell, dos boxos de fust, tres boxos de fust, hun molí de sal, una mànaga de clareya patita, una mànaga de calreya vella, un librell patit de terra de poc valor, un librell patit envernisat, dues gerres envernissades, hun elenbí de aram, un rameroll d'eram, un cadaff d'eram patit, dos relladors de fust, dues ralles satils, tres axugamans de peret, hun nou, altre mitgenser e altre sotil y trossos de canamassos de cuyna»: AHM, Joan Castell, prot. C-174, fols. 54 v-58 v.

146. L'agricultura gastronòmica de la Baixa Edat Mitjana produí, a Catalunya, dues obres importants: el *Llibre de Sent Soví*, ed. R. GREWE, Barcelona 1979, redactat el 1324, i el *Llibre del Coch*, ed. v. LEIMGRUBER, Barcelona 1977, escrit poc abans de 1491 pel mestre Robert i publicat a Barcelona el 1520.

147. Estudis com els de MAETZKE, G. *Metodi e problemi dell'analisi delle fonti archeologiche*, «Archeologia medievale», VIII, Florència 1981, p. 9-23; S. FOSSATI-T. MANNONI, *Gli strumenti della cucina e della mensa in base ai reperti archeologici* (*ibídem*, p. 409-419), o els reunits en *Ceràmica grisa i terrissa popular a la Catalunya medieval*, volum miscel·lani coordinat pel prof. M. RIU, Barcelona 1984 i en *Del rebost a la taula. Cuina i menjar a la Barcelona gòtica*, Barcelona 1994. Són de gran utilitat per als historiadors de l'alimentació.

148. Entre les nombroses peces que a mitjans del segle XV integraven la vaixella de Pere de Folcra hi figuren «dues servidores de terra, un plat gran de terra, d'obra de màlica», i un altre «plat gran d'obra de màlica» (AHM, Joan Castell, prot. C-174, fol. 57 i 58).

cun dels quals, excepte els més pobres, solen disposar, a la baixa Edat Mitjana, d'un plat o escudella[149].

En canvi, les culleres[150] i els gots[151] individuals, així com les gerres[152] o les ampolles[153] per a l'aigua i el vi, ja indiquen una certa solvència econòmica: entre els esta-

149. Bartomeu de Perer, ganiveter de Vic, deixà en morir el 1376: «XII escudeles de fust, VI talladors de fust en un scudeler» (AEV, ACF, Inventaris, lligall 3, 19 de gener de 1376; document proporcionat per R. Ginebra). En la cuina del mas de Guillem Viader, al Delta del Llobregat, hi havia per aquella mateixa època, divuit peces, entre escudelles i plats, J. Codina, Delta del Llobregat: 965-1965, p. 52. La vaixella de Pere Folcra, escrivà mallorquí, era, el 1466, força més nombrosa i diversificada, constava de «VIII talladors de fust, pochs e hun gran, vuyt scudelles de terra, dues scudelles patites, una scudella cubertorada de terra, X scudelles de terra noves, set plats de terra, III plats de terra migencers, IIII plats patits, honze greals de terra, set graselets patits, un cosiet patit, VIII scudelles d'estany graselenques, III plats d'estany, dos poquets e hun gran y hun plat d'estany» (AHN, Joan Castell, prot. C-174, fols. 54 v-58).

150. A l'inventari del pagès Guillem Viader, de la segona meitat del segle XIV, no apareix cap cullera: CODINA, J. *Delta del Llobregat: 965-1965*, p. 52. Que a una vaixella de vuit serveis, propietat d'un escrivà (vegeu nota 149), li corresponen, el 1476, «dues culleres de fust», dipositades a la caixa d'un arquibanc del menjador, i d'altres «dues culleres de fust», a la cuina, destinades suposadament a remoure o tastar les sopes, potatges i brous durant la cocció (AHM, Joan Castell, prot. C-174, fols. 56-57), només és explicable per un escàs ús dels coberts fins i tot entre els estaments urbans intermedis. El nombre de peces del joc de coberts i el grau de finor dels materials, com tants altres aspectes del menatge domèstic, estan estretament vinculats als nivells de renda i de cultura dels respectius propietaris: un farmacèutic barceloní, el 1353, disposava de «II culleres daurades, qui pesaren III unçes e I quart, VIII culleres d'argent blanch qui pesaren IIII unçes e mige, unes culleres amb son stoig, una cullera d'argent trencada, (ACB, N, prot. 249, fols. 35, 35v): ed. LÓPEZ, T., *Los bienes de un farmacéutico barcelonés*, p. 52-53.

151. A la cuina de Maria d'Artigues, el 1370, hi havia, per a dotze escudelles i deu plats trinxants, «II ànaps fusti y unum got de vidre» (AEB, ACF, Inventaris, prot. I, 11 de febrer 1370, document facilitat per R. Ginebra). L'ús del càntir (vegeu nota 152 atenuava la necessitat dels gots a les taules humils. Un segle després, com posa de manifest l'inventari de Pere Folcra, el desequilibri entre els estaments socials intermedis encara no s'havia corregit, ja que a una vaixella de vuit serveis li corresponien «dos gouts... e altra vidra de poca valor» (AHM, Joan Castell, prot. C-174, fol. 56). Als armaris i arquibancs dels menjadors de la noblesa i el patriciat urbà, en canvi, les copes de metall fi o de cristall –sense arribar a equiparar mai el nombre amb els plats– no escassejaven, el farmacèutic barceloní Francesc de Camp posseïa, el 1353, «I copa cubertera d'argent, amb armalt al mig qui pesa XIIII unçes e I quart, altra copa ab cuberter blanch qui pesa II marchs e I unçe, II ànaps ab III peus cascun dins, qui pesaren II marchs, e I ànap ab III peus daurat dins, qui pesa I march o una unçe» (ACB, Notariat, prot. 249, fols. 34 v, 35); LÓPEZ, T., *Los bienes de un farmacéutico barcelonés*, p. 52.

152. D'entre els estris del farmacèutic Francesc de Camp hi figuraven a mitjans del segle XIV, «I pitxer blanch, ab I armalt amb cuberter, qui pesa II marchs e III unçes» (ACB, N. prot. 249, fol. 35); ed. LÓPEZ, T., *Los bienes de un farmacéutico barcelonés*, p. 52. A les taules humils, l'aigua solia aparèixer en un càntir, a la cuina de Jaume Ferrer, ganiveter de Vic, hi havia «I cànter de terra» (AEV, ACF, Inventaris, lligall 3, 11 de setembre de 1377; document facilitat per R. Ginebra).

153. Guillem de Cabrasola, un beneficiat de Vic, en morir, en el darrer quart del segle XIV, pos-

ments subalterns és freqüent que el pa substitueixi la cullera i tots els comensals beguin del mateix recipient, un càntir o una gerra. La composició i el material de la vaixella depèn del rang del titular: els pagesos i els assalariats urbans mengen sempre en plats de fusta o ceràmica basta, els grups socials intermedis alternen els recipients de fusta i de pisa amb els d'estany[154] i els senyors utilitzen serveis de pisa fina o d'estany els dies ordinaris i de metalls preciosos en les grans solemnitats[155]. El rang de la família també es veu reflectit en la presència de tovalles[156], tovallons[157], salers[158], ri-

seïa, d'entre altres moltes coses, «II ampolas de vidre ab II tasses de vidre» (AEV, ACF, Inventaris, lligall 3, 10 d'agost de 1379; doc. proporcionat per R. Ginebra). Al menjador de Pere Folcra, el 1466, hi havia una ampolla de vidre i, al dormitori, «VII ampolles buydes les tres e.n la una de les quals havia hun poch de aygonafo», (AHM, Joan Castell, prot. C-174, fols. 54-56).

154. La vaixella d'un escrivà mallorquí de mitjans del segle XV, estava integrada per 9 plats trinxants de fusta, 21 escudelles, 19 plats sopers i 14 plats trinxants de ceràmica, i 8 escudelles i 4 plats trinxants d'estany (Vegeu nota 149).

155. Francesc de Camp, farmacèutic barceloní, posseia en morir, l'agost de 1353, entre els molts i valuosos estris: «II taçes daurades, ab sengles azmalts, que pesaren III marchs e II unces, II scudelles d'argent ab orelles, que pesaren XI unzes e mige, VI scudelles d'araent, VI platers d'argent que pesaren V marchs e II unzes e mige, II taçes blanques ab sengles azmalts, que pesaren II marchs menys I quart, III taces blanques que pesaren XII onzes e mige, IIII taladors d'obra de València, grans, III scudelles de terra e II taladors, II dotzenes d'escudelles de fust, II talladors grans de fust, VIII talladorets de fust, de Venècia y I dotzena e mige de talladorets de fust» (ABC, Notariat, prot. 249, fols. 35, 39 v, 41); ed. T. LÓPEZ, *Los bienes de un farmacéutico barcelonés*, p. 52, 57 i 59.

156. Que, a diferència de les culleres, no solen mancar a les llars humils rurals i urbanes, com es desprèn de l'inventari dels béns del pagès Guillem Viader, on apareixen un parell de tovalles, de teixit bast i l'ús de les quals es reservava segurament per als dies festius: J. Codina, *Delta del Llobregat: 965-1965*, p. 53. Entre la roba de llar de Pere Folcra, escrivà, «figuren tres tovalles ab ran dels caps. d'obre de Sicília unes tovalles d'estopa noves, unes tovalles d'estopa velles i unes tovalles listade stacades» (AHM, Joan Castell, prot. C-174, fols. 55, 55v i 56). El nombre i la diversitat de qualitats, s'amplien en ascendir en l'escala social, entre els col·lectius solvents no es menja mai sense tovalles: un farmacèutic barceloní de mitjans del segle XIV posseïa «II tovalles francesas en I pesa, II tovalles franseses primas en I pesa, I tovalla de taula e adorn de li, 18 tovalles taulars de li, II tovalles taulars d'estopa en I pesa, unes tovalles curtes de poca valor, I tovalla poque de mige cana y unes tovalles de companye squinsades d'estopa.» (ACB, N, prot. 249, fols. 35v-36v); ed. LÓPEZ, T. *Los bienes de un farmacéutico barcelonés*, p. 53-54.

157. Al dormitori del mas de Guillem Viader, pagès del Delta de Llobregat, havia, el 1387, sis tovallons: J. Codina, *Delta del Llobregat: 965-1965*, p. 53, el seu ús, com a mínim als escassos àpats festius, no era doncs, desconegut entre les famílies rurals humils. Uns anys abans, el 1353, el notari Simó de Forest trobà, a les caixes i armaris del difunt Francesc de Camp, farmacèutic: «II tovallons grans francesos, en I pesa, XIII tovallons listats al caps de li en I pesa, VIII tovallons de li, ab daus en I pessa, XII tovallons d'estopa e li en I pesa, IIII tovallons d'estopa en I pesa, III tovallons d'estopa en I pesa i II tovallons, en I pesa» (ACB, N, prot. 249, fols. 36v-37; ed. T. LÓPEZ. *Los bienes de un farmacéutico barcelonés*, p. 54).

158. Que a les taules humils eren de fusta o ceràmica: entre els estris de Bernat de Coll, ciutadà de Vic, figura «unum saler de fust» (AEV, ACF, Inventaris, lligall 3, juliol de 1363?, document pro-

belles per a refredar el vi[159] i, a la nit, canelobres[160] damunt la taula, així com en la qualitat dels complements.

Menjar és una necessitat individual que les persones acostumen a satisfer col·lectivament. Les famílies, fins i tot les més modestes, es reuneixen periòdicament al voltant de la taula per compartir el menjar. Menjar sol, a l'Edat Mitjana, significava marginació social i constituïa un dels pitjors càstigs que es podia imposar a una persona, d'aquí que l'Església ho utilitzés com a instrument expiatori: ningú no podia asseure un excomunicat a la taula sense incórrer en el mateix càstig. L'alimentació constitueix, així, un factor important de socialització.[161] A cada estament li correspon, a més d'un règim alimentari específic, uns usos de taula diferents. La col·locació dels comensals expressa, d'acord amb un ritual més o menys formalitzat, la jerarquia interna vigent a la comunitat familiar.

Aquests aspectes sociològics i culturals interessen també l'historiador de l'alimentació, el qual, per a reconstruir-los, no disposa sinó de fonts indirectes: les ordenances de les cases reials,[162] les consuetes monàstiques, els tractats dels moralistes,[163] les cròniques, les fonts literàries i la iconografia. Les fonts notarials més idònies per

---

porcionat per R. Ginebra); per aquesta mateixa època, Pere Cendra, traginer de la diòcesi de Vic, disposava, a la seva cuina; de «I saler de terra» (*ibídem*, 5 de novembre de 1375 doc. facilitat per R. Ginebra). Els salers de metall apareixen a partir dels estaments socials intermedis. Bernat Martí, ciutadà acomodat de Vic, utilitzava «un saler d'estany» (*ibídem*, lligall 4, 14 de març de 1387, document proporcionat per R. Ginebra, a qui agraeixo, un cop més, la seva valuosa col·laboració).

159. «I bassina abte a rafredar vi, i bassina radona abte a rreffredar vi» (ABC, N, prot. 249, fols 39 i 40; ed. LÓPEZ, T., *Los bienes de un farmacéutico barcelonés*, p. 57 i 58).

160. Bartomeu de Perer, ganiveter de Vic, disposava, el 1376, per a il·luminar la taula de la cuina de «II canalobres de ferra y de III lumaneres» (AEV, ACF, Inventaris, lligall 3, 19 de gener de 1376; document aportat per R. Ginebra). Pere Folcra, escrivà mallorquí, podia il·luminar la seva, el 1456, amb «un canalobra d'oli d'estany, sinch canalobres de lautó patits y dos canalobres de ferro de poca valor» (AHM, Joan Castell, prot. C-174, fols. 54 v-58 v). A l'inventari del farmacèutic Francesc de Camps, apareixen «IIII canalobres de coure, obra de Flandes, I canalobre de ferro, VIII lumaners» (ACB, N, prot. 249, fols 34 v, 38 v y 41; ed. LÓPEZ, T,. *Los bienes de un farmacéutico barcelonés*, p. 52, 56 i 59).

161. J. C. Cruz, *Alimentación y cultura. Antropologia de la conducta alimentaria*, Pamplona 1991, p. 348-356.

162. Entre les que destaquen, pel que fa a Catalunya, les *Leges palatinae* de Jaume III de Mallorca, editades recentment per J.J. de Olañeta, Palma de Mallorca 1991, i les *Ordinacions de la cort*, de Pere el Cerimoniós, inspirades en les anteriors i de les que no disposem de cap altra edició que la ja antiga de P. de Bofarull, *Colección de documentos inéditos del Archivo General de la Corona de Aragón*, V, Barcelona 1850.

163. Com el *Terç del Crestià*, de Francesc Eiximenis, les recomanacions morals del qual per a refrenar la gola –recollides i editades per GRACIA, J.J.E. *Com usar bé de beure e menjar*, Barcelona 1983– són de gran utilitat per a reconstruir les pràctiques alimentàries i els usos de taula dels catalans a la Baixa Edat Mitjana.

a reconstruir els usos de la taula són, altra vegada, els inventaris i els testaments, on apareixen el mobiliari del menjador,[164] les tovalles, la vaixella i el joc de coberts.

6. Conclusions

Els historiadors de la alimentació no són, doncs, ni bromatòlegs retrospectius que calculen les calories o el contingut vitamínic de dietes ja desaparegudes, ni gastrònoms potencials que busquen en el passat l'origen d'alguna de les delicioses combinacions actuals o les idees per a renovar les tècniques culinàries d'avui, tasques, d'altra banda, perfectament legítimes. Són historiadors que, per mitjà de l'alimentació, intenten captar com funcionen les societats antigues. Concedeixen un valor semblant a un ostentós banquet reial i a una sòbria col·lació monàstica; els interessen en la mateixa proporció els excessos alimentaris dels nobles i els esforços inhumans de les classes baixes per satisfer la gana; els sofisticats llibres de cuina i les restes de ceràmica gris de qualsevol jaciment arqueològic, i analitzen amb el mateix rigor les diverses modalitats del pecat de gola tipificades pels moralistes i la normativa canònica que regia la celebració dels dejunis o les abstinències.

Per a obtenir aquests objectius utilitzen un conjunt de fonts molt diverses, que s'incrementen amb el pas dels segles. D'entre aquestes fonts, les notarials –com en tants d'altres camps d'investigació històrica– ocupen un lloc significatiu. En els protocols i lligalls redactats pels fedataris es poden trobar nombroses referències a les pràctiques alimentàries dels diferents estaments socials, moltes informacions indirectes, puntuals i disperses que, si aïlladament tenen poc valor, recollides sistemàticament i integrades en amplis sistemes heurístics, permeten de penetrar a les llars, conèixer els objectes amb els quals les diferents categories socials satisfeien les seves necessitats biològiques, afectives i intel·lectuals, i sospesar les seves victòries i derrotes domèstiques, que no són pas menys importants que les públiques.

164. Guillem Viader disposava, el 1387, d'una taula i un banc, ubicats al *pennarium*, magatzem-graner, no a la cuina: J. Codina, *Delta del Llobregat: 965-1965*, p. 53. A la sala principal de la casa de Pere Folcra, escrivà mallorquí, hi havia, segons l'inventari: «una taulla larga, ab sos petges, hun banch larch, hun arcibanch de dues caxes vella, una cadira de fust, una altra cadira de fust vella, un armari, una store de peus vella y sich storines de borra» (AHM, Joan Castell, prot. C-174, fol. 56).