L'ALIMENTACIÓ AL MARESME DURANT LA SEGONA MEITAT DEL SIS-CENTS

INTRODUCCIÓ

Sens dubte, si quelcom caracteritza els inventaris postmortem, és la seva flexibilitat i mal·leabilitat, tal com ho testimonia alguns dels treballs realitzats. Tot i que no ha esdevingut una línia d'investigació massa arrelada, disposem de força articles que analitzen els inventaris des de múltiples punts de vista: l'utillatge agrícola, l'arrelament del llibre, els nivells de vida i de fortuna, l'examen patrimonial d'algunes nissagues nobiliàries o burgeses, el recurs al crèdit, l'estructura de l'habitatge, l'estil de vida d'alguns col·lectius professionals específics i finalment l'alimentació.

Precisament disposem de pocs estudis fets sobre el menjar a partir de les dades subministrades pels inventaris postmortem. Aquest caràcter marginal s'explica pel fet que els historiadors de l'alimentació han tendit a focalitzar l'anàlisi en els llibres de comptes, contractes d'abastament o llistes de preus. En el nostre cas, ens proposem d'aproximar-nos a l'alimentació del Maresme en el decurs de la segona meitat del sis-cents a partir de la informació fornida per aquests protocols.

Malgrat el seu caràcter marginal dins aquest corrent historiogràfic, hi ha diferents factors que el converteixen en una documentació molt valuosa, gràcies a la seva minuciositat i continuïtat. En relació a aquest darrer aspecte, cal tenir present que el caràcter seriat d'aquesta font possibilita que es disposi d'inventaris post-mortem corresponents a un ampli espectre social; des de pagesos a menestrals, passant per mariners i mercaders. Bona prova d'això, són els estudis realitzats a partir d'aquesta font. Així destaquem els treballs de Jaume Codina sobre el Delta del Llobregat,[1] de l'Equip Broida,[2] Xavier Lencina[3] i P. López[4] sobre la Barcelona medieval i moderna i Enric Subiñà[5] sobre Vilassar i Dosrius a l'edat mitjana.

Tot i que els inventaris ens ofereixen una descripció acurada de les estances relacionades amb l'alimentació i dels elements continguts en aquests estatges, com ara els estris relacionats amb la nutrició i el parament de la taula, difícilment hom detecta la presència d'aliments. Malgrat aquest escull, hom pot deduir la seva anterior existència gràcies a la descripció de determinats estris i objectes destinats a contenir-los: xocolateres, barrils per conservar sardines o tonyina, gerres d'oli, ratlladores per al formatge etc (...).

Tenint present aquestes dificultats, el nostre treball consistirà en aproximar-nos a l'alimentació de la comarca del Maresme durant la segona meitat del disset. Geogràficament, hem seleccionat quatre poblacions d'aquesta comarca; dues econòmicament més agràries, com Vilassar i Llavaneres, i dues de més mercantils, com Arenys de Mar i Canet. Aquest contrast ha de permetre copsar si s'aprecien diferències en l'arrelament d'uns determinats aliments o hàbits higiènics, com l'ús de les forquilles i les culleres, en les diferents localitats de la mostra.

Cronològicament, hem consultat únicament aquells documents datats a la segona meitat del disset, per tal de poder aprofundir en aspectes de caire més sociològic. Partint de la premissa que tothom d'una manera més copiosa o més exigua menjava, calia esbrinar si s'apreciaven diferències entre cadascun dels grups professionals d'una mateixa localitat davant el fet alimentari. Per al col·lectiu més benestant esdevenia un ritual i l'ocasió per lluir tota la seva preeminència econòmica, gràcies a les vaixelles de plata o de procedència llunyana, les estovalles i els productes més innovadors, en contrast amb la simplicitat dels estrats més humils.

Precisament aquestes diferències econòmiques adquireixen una especial importància en aquest període seleccionat, ja que durant aquests anys va tenir lloc el que Pierre Vilar va denominar segon redreç català. Aquesta expansió econòmica, gràcies a l'arrelament de la vinya i a la intensitat dels contactes mercantils, va afavorir que determinats sectors professionals s'enriquissin. Sens dubte, la quantitat de vi emmagatzemat i la presència de mercaderies d'origen colonial constituiran un bon reflex d'aquesta nova economia cada vegada més interrelacionada i menys autàrquica.

Per tal de copsar tots aquests aspectes, analitzarem les estances relacionades amb la manutenció, els aliments documentats i el parament de la taula. Sens dubte, la proximitat de les localitats de la mostra amb el mar hauria d'afavorir la configuració d'un tipus de cuina més variada sustentada sobre el vi, la vianda, les lleguminoses i el peix, com tindrem ocasió d'evidenciar tot seguit.

ESTANCES RELACIONADES AMB L'ALIMENTACIÓ

Tot i que els habitatges d'aquest període es caracteritzaven per la seva indefinició i dispersió, com hem tingut ocasió de comprovar en els diferents treballs presentats en anteriors Sessions d'Estudis Mataronins, [6] cal destacar l'existència d'algunes estances relacionades específicament amb la manutenció. Dins aquest bloc agrupem les cuines, els rebosts, els pastadors i els menjadors.

Sens dubte, la cuina constituïa un element imprescindible en tota llar. No hi ha casa que no disposi d'una peça dedicada a la cocció i transformació dels aliments. En ocasions, compartia funcions amb l'entrada i esdevenia una mena «d'entrada-cuina». Aquesta tipologia es donava, únicament, en aquells habitacles més humils i l'habitatge acostumava a estar conformat per dues estances; una

corresponent a l'entrada-cuina, i l'altra a la cambra, on dormien plegats tots els membres de la família.

La cuina complia diferents funcions. Així, era l'indret dedicat a la cocció i transformació dels aliments, però esdevenia, també, el punt de reunió familiar per ésser l'indret més calent de la llar. Generalment, s'acostumava a fer els àpats a la cuina. Una bona mostra de la importància d'aquesta estança és la presència de bressols i trones. En aquest cas, mentre la mare i l'àvia preparaven el brou i la carn d'olla, els infants restaven ben calents entre les olles i les cassoles. De fet, Xavier Lencina[7] va arribar a localitzar llits en algunes cases de la menestralia barcelonina, on probablement dormirien els aprenents.

A l'interior de la cuina, detectem quatre grans espais ben delimitats: la taula i escó, on es menjava durant els àpats o es transformava els aliments; el bugader, on es rentava la roba; els fogons, on es coïa la vianda i, finalment, la pastera, on s'elaborava el pa. L'existència d'una pastera amb els arreus necessaris i d'un forn era cabdal, ja que pressuposava tenir una certa autonomia i independència. Si bé l'inventari no en fa una menció directa, sí que assenyala la relació de pales de fusta i de ferro localitzades. La pala de fusta era la destinada a desenfornar, mentre que la de ferro servia per treure les brases: «pala de ferro del foch, 2 pales de fusta de posar pa al forn».[8]

Una aproximació a les pales de fusta i de ferro documentades a les escriptures notarials, revela una distribució força equilibrada en el conjunt de poblacions analitzades. Gairebé la meitat de les cases disposava de l'instrumental necessari per coure el pa. Tanmateix dins el conjunt de la mostra, Llavaneres es va caracteritzar per concentrar el nombre més elevat de pales de fusta i de ferro, la qual cosa testimonia l'elevat grau d'autosuficiència d'aquestes llars. De fet, un 56% dels inventaris corresponents a aquesta localitat mencionen aquests estris.

Amb tot, en ocasions, el pastador constituïa una estança independent de la cuina, on es concentraven tots els estris relacionats amb l'elaboració del pa. Els documents citen el sedàs, que servia per destriar les partícules de diferent grandària de la farina; la farinera, recipient destinat a guardar-la; el cernedor, l'escombra, el passador, la paleta i el senyador. Generalment és esmentat en els inventaris dels ciutadans honrats o bé en els de la pagesia, en el cas de Vilassar i Llavaneres.

La descripció acurada dels inventaris ens permet de conèixer quins eren els mobles i els estris més sovintejats a les cuines d'aquest període. Generalment, aquestes estances disposaven de poc mobiliari. Així, hi havia únicament una taula amb un escó i en alguns casos molt marginals un armari. La taula esdevenia un element imprescindible, ja que s'hi realitzaven els àpats, però també es posava en remull la verdura i es pastava el pa, quan mancava el pastador.

La relació dels estris i instruments presents a la cuina és molt reveladora, atès que ens dóna certes pistes sobre com es transformaven els aliments. En qualsevol

cuina de la zona, no podia faltar el morter de pedra o coure amb la seva mà o picasol de fusta. Gràcies a aquest estri, hom feia les picades d'ametlles, avellanes i pinyons, que eren l'acompanyament idoni per a determinades viandes. La ratlladora permetia ratllar el pa i el formatge, i una vegada ratllat aquest últim, s'escampava sobre l'arròs o els fideus. La documentació menciona, també, la presència de torradores per a escalfar castanyes. No obstant això, la bibliografia assenyala que aquest mateix estri serviria, també, per torrar el safrà. La torradora es vinculava, preferentment, a les llars menestrals i pageses dels medis més rurals.

Tanmateix, davant la munió de dades aportades pels inventaris, cal plantejar-se com es coïen els aliments i quin era el tipus de cuina més arrelada: la bullida, la fregida, la brasa, la rostida o la guisada. El predomini d'olles reflecteix el grau d'arrelament dels bullits en aquest període. Generalment, el notari no acostumava a especificar la quantitat d'olles documentades i feia constar «una sort d'olles de coure». Respecte al tipus de material de què estaven fetes, n'hi havia d'aram, de coure, de terra i de ferro. Amb tot, les olles de terrissa corrien el risc de ser malmeses en posar-se en contacte amb la flama. D'aquí, l'arrelament de les lleves, que serien uns ferros destinats a evitar el contacte directe amb el foc. Un altre estri relacionat amb aquest tipus de cocció era la caldera, feta de bronze, coure o aram. Els cassons d'aram són ressenyats, tot i que en menor nombre.

Sabem que hom recorria per fregir o bé a l'oli d'oliva o bé al sagí del porc. Les paelles es caracteritzen per ser molt freqüents, generalment n'hi havia més d'una i acostumaven a ser d'aram o de ferro. Amb relació a les paelles cal mencionar les giradores, que eren unes paletes de metall que els cuiners empraven per fer girar els aliments fregits a les paelles «giradora per girar el peix», tot i que podia utilitzar-se de tapadora per a les paelles o cassoles. Amb tot, no és massa freqüent en la documentació. La cuina fregida va tenir un especial arrelament dins els pescadors i mariners, que fonamentarien la seva cuina en el peix fregit.

La resta de tipus de cocció va tenir un caràcter més residual. Destaquem els guisats a partir de les cassoles d'aram o de terrissa i els menadors; la vianda a la brasa gràcies a la localització de graelles, brasers, ferros i anells per evitar el contacte directe amb la flama i, finalment, els rostits per mitjà dels as i les greixoneres d'aram o de terrissa. Aquest recipient recolliria la grassa despresa durant la cocció.

Al marge de la cuina, hi havia altres peces de la casa relacionades amb la manutenció, com el rebost. Aquest acomplia la funció d'estatge destinat a la conservació i preservació dels queviures. La seva definició als inventaris comportaria que les reserves cerealístiques, l'oli, la cansalada o els barrils de sardina poguessin ser dipositats en un indret i no disseminats al llarg de l'habitacle, com sovint succeïa. Amb tot, la localització del rebost no era una garantia d'ordre en la disposició de l'aliment. Així, tot i que l'estable, el graner o el corral tenien unes funcions específiques, localitzem sacs de cereals o lleguminoses, i fins i tot gerres plenes d'oli, en aquestes peces.

Les cambres de dormir esdevenien, a la pràctica, un lloc ideal per guardar aquelles reserves alimentàries més preuades, ja que aquestes estances constituïen un dels indrets més recòndits i segurs de l'habitatge. Així detectem gerres plenes d'oli i mel, sacs de forment, fruits secs, com ara ametlles, figues i prunes i, fins i tot, un porc salat a les habitacions dels pagesos, menestrals, mariners i negociants.[9]

La descripció detallada del menjador permet copsar la identificació d'una estança específica dedicada a l'alimentació, que fins aleshores s'havia vinculat a la cuina. L'aparició del menjador va comportar tot un reguitzell de canvis i ruptures en l'àmbit domèstic. En primer lloc, va desencadenar la necessitat de buscar un espai més confortable i higiènic, ja que la sala i la cuina estaven permanentment ocupades i es destinaven a d'altres tasques. I, en segon lloc, la presència del menjador va suposar la creació d'un espai que, segons paraules de Flandrin, esdevindria una mena «de lloc de culte familiar», on s'aplegaria el nucli familiar en les celebracions especials.[10]

Localitzem el menjador en menys d'un 10% de les cases inventariades. Possiblement Canet va ser la localitat on aquesta estança va tenir una distribució més uniforme entre tots els sectors professionals. Amb tot, el menjador va vincular-se, preferentment, als ciutadans honrats. Tot i que aquesta peça tenia una funció molt concreta, com era ser el punt de trobada del nucli familiar en els àpats més especials, a la pràctica va esdevenir una mena de rebost. A tall d'exemple, destaquem l'inventari d'un negociant de Llavaneres que tenia setanta-cinc quarteres de forment, un quintar sal brida, quaranta quartans de sal grossa i disset quartans d'oli.[11]

Per tant, l'anàlisi de les estances relacionades amb la manutenció ens ha revelat l'existència d'una certa dispersió dels aliments al llarg de l'habitatge. Dificilment, localitzarem comestibles a les cuines, ja que allà únicament es guisava i es feien els àpats. Tanmateix en aquelles famílies més acomodades es disposava d'un menjador, on es plasmava tot el ritual de seure taula. En els següents apartats aprofundirem en els aliments documentats i en el parament de la taula.

ALIMENTS DOCUMENTATS

Malgrat la gran quantitat de dades que poden arribar a subministrar els inventaris *post-mortem*, aquests protocols acostumen a ressenyar un volum i una varietat molt limitada de comestibles. Tot plegat s'explicaria, bàsicament, per les dificultats de conservar en òptim estat aquells queviures menys perdurables en el temps, com la fruita, la carn o el peix. Tanmateix, en ocasions, tenim constància del seu pes dins la dieta alimentària gràcies a algunes referències indirectes, com la descripció de fruiteres o de barrils destinats a contenir sardines, ratlladores per ratllar formatge o xocolateres.

A partir dels aliments registrats i de les referències indirectes, hem classificat tots els comestibles, que conformaven la dieta dels nostres avantpassats, en deu

categories: cereals, lleguminoses, fruits secs, fruites, verdures, carn, peix, oli i olives, edulcorants i espècies. Tot plegat ens permetrà d'aprofundir millor en el règim alimentari de la comarca i de cadascuna de les poblacions.

Cereals

Mestall, forment, blat, civada, farina, ordi i sègol.

En les cases del Maresme era habitual trobar sacs on s'emmagatzemaven els cereals. El pa i el vi van constituir la base indispensable de l'alimentació popular, d'aquí ve l'ús del terme «companatge» per a referir-se a un àpat amb alguna cosa que acompanyava el pa; és a dir, pa i una mica de formatge o qualsevol altre comestible, com sardina o arengada. El pa acostumava a ésser de mestall amb un contingut de blat que podia variar. Els sacs plens de cereals es guardaven a les cambres, a les entrades de les cases o al menjador. Probablement, aquells cereals de tipus secundari, que eren més digeribles cuinats que panificats, hom els triturava amb el morter i els tirava a la sopa. No obstant això, manquen altres variants de cereals, com el mill o l'espelta.

Percentualment, Canet i Vilassar van ser les localitats amb majors reserves frumentàries. Des del punt de vista professional, els cereals es van associar als pagesos, ciutadans honrats, comerciants i negociants. Per als pagesos i ciutadans honrats, la localització de cereals era conseqüència dels fruits generats pel conreu de la terra, i per als comerciants i negociants, constituïa un reflex de la importància de la seva activitat mercantil.

Lleguminoses

Faves, llobins, fesols, cigrons, mongetes i llenties.

Sabem que els llegums secs, rics en proteïnes i minerals, van desenvolupar dins la dieta alimentària un pes cabdal comparable, encara que amb un paper inferior, a l'exercit pels cereals. Els més consumits van correspondre a les faves i els fesols. A partir de les lleguminoses i de les verdures, les dones preparaven els potatges. Amb tot, es tractava d'un comestible vinculat a les classes populars i als convents i monestirs.

Generalment, hom guardava els llegums dins cofres o caixes. Per exemple, l'inventari de Josep Catà Doy, pagès de Canet, assenyala un cofre on hi ha vint quartans de cigrons. Ferran Aric, pagès de Canet, tenia, també, els llegums dins un cofre.[12] Amb tot, en altres casos, localitzem aquests comestibles al graner, és el cas de Jaume Anglada Lladó, pagès de Vilassar, que hi té deu quartans de faves i deu quartans més de cigrons.[13] Com s'ha pogut evidenciar a través d'aquests exemples, les reserves més grans de lleguminoses s'associaven a la pagesia.

Fruits secs

Ametlles, nous, pinyons, avellanes, castanyes, panses, figues i prunes.

Els fruits secs eren molt apreciats, especialment durant l'Advent i la Quaresma. Durant aquests períodes litúrgics, era obligada l'abstinència de carn. Davant aquesta interdicció, els fruits secs esdevenien un substitutiu de les viandes, tant des de la vessant calòrica com des del punt de vista del plaer. Al llarg de l'hivern, s'acostumava a menjar una ració de fruits secs per a postres, a causa de l'absència de fruita fresca. Tanmateix, a través d'aquests fruits, s'elaboraven també dolços i torrons. Així localitzem masses de fer torrons en alguns inventaris, tot i que s'acostumava a vincular els adroguers i negociants. Així, l'adroguer i botiguer arenyenc, Joan Antoni Ferrer, posseïa un «parol de fer turrons».[14]

En altres casos, aquests fruits secs eren emprats per elaborar les picades de les salses. De fet, l'ametlla constituïa, juntament amb la ceba, un ingredient suau habitual a les cuines. Precisament, aquesta suavitat es combinava amb la picantor dels alls, del pebre o el gingebre. Predominava, doncs, una cuina que jugava molt amb el gust agredolç.

La localització d'una torradora per escalfar castanyes, reflecteix que aquest fruit sec hauria estat present anteriorment a confeccionar-se l'inventari. Aquest fet ens fa sospitar que tot i que en el moment de confeccionar-se l'inventari no n'hi havia, sí que n'hi hauria hagut anteriorment. La importància de les castanyes s'explica no només pel seu elevat contingut calòric, especialment idoni en els mesos més freds i d'abstinència, sinó també per la seva funció com a substitutiu dels cereals durant els mesos de soldadura.

Finalment, els pinyons són registrats de manera indirecta gràcies a la proliferació de masses de picar pinyes. De fet, l'abundància d'aquest minúscul fruit sec cal buscar-la en la proximitat de les poblacions de la mostra, en els boscos del Montnegre i del Montseny.

Fruites

Magranes, peres, pomes, figues, prunes, taronges, raïm.

En aquest cas, no tenim constància de l'existència d'aquestes fruites dins la llar, ja que en cap inventari s'hi fa constar. Ara bé, sabem de la seva presència pel tipus de conreu existent en les diferents peces de terra inventariades. Generalment, els homes acostumaven a cultivar una mica de tot als horts situats davant la casa. D'aquesta manera es garantia la subsistència del nucli familiar. Així, a tall d'exemple, destaquem Joan Vallalta, apotecari d'Arenys de Mar, que tenia alguns arbres fruiters al seu hort de davant de casa.[15] En altres casos, detectem la presència de fruiteres, que serien els recipients per posar la fruita a taula durant els àpats.

La carn

Porcs, volateria, ovelles, vedells i vaques.

Possiblement, la vianda era el comestible més difícil de conservar. Únicament localitzem aquest comestible en formes durables, com era a la sal. La carn de porc va configurar-se en el tipus de carn més arrelada, especialment en els medis més agraris. En ocasions, localitzem garrins dins els estables o corrals, els quals més tard o més prompte acabarien sacrificant-se. Sens dubte, la matança del porc es va configurar en una data cabdal dins el calendari pagès. Durant el mes de novembre es matava els garrins i es preparava la carn en formes durables per garantir la subsistència del nucli familiar durant els mesos d'hivern. Els inventaris ressenyen olles plenes de llard, porcs salats, cansalada, embotits i botifarres.

Dins l'aviram, hi hauria les gallines, els galls i els pollets, que es vincularien a les cases pageses. Així, per exemple, Josep Catà de la Torre, pagès de Llavaneres, posseïa deu galls i gallines.[16] La volateria va constituir una de les viandes més apreciades i valorades, tot i que no disposem pràcticament de referències sobre el seu arrelament al Maresme. Normalment s'acostumava a consumir en aquells dies de l'any més assenyalats o amb motiu d'alguna celebració familiar, un casament o un naixement. Amb tot, aquesta carn era també especialment recomanada per als malalts i les parteres.

Les ovelles, cabres i les vaques van tenir un caràcter més residual. Així, disposem de pocs inventaris que esmentin la seva presència. Quan es posseïa cabres i ovelles, és probable que s'aprofités la llet d'aquests animals per elaborar formatges. D'aquí la presència de ratlladores per ratllar el formatge. Pere Vendrell, pagès de Canet, va posseir fins a vint ovelles.[17] De les vaques, hom n'extrauria, preferentment, la llet.

Verdures

Cebes, pebrots i alls.

Per mitjà dels inventaris, sabem que la majoria dels habitatges disposaven d'un petit hortet que es destinaria al conreu de determinades fruites i verdures, com els alls, les cebes, carabasses, naps i porros. Tots aquests productes eren elements bàsics per a l'elaboració d'un bon brou. No s'ha registrat un nombre massa elevat de documents que ressenyés la presència de verdures. Amb tot, destaquem Josep Collet, treballador de Llavaneres, que tenia 1.200 cebes emmagatzemades i Jacob Casanoves, que posseïa 150 forcs d'alls.[18] En altres casos, consignem pebrots confitats en les llars de Marc Antoni Ferrer, mercader arenyenc, i Genís Villar, pagès de Vilassar.[19]

Edulcorant

Mel.

En el decurs de l'Antic Règim, la mel va constituir un producte molt apreciat. Sabem de la seva existència gràcies a la proliferació de gerres plenes de mel o a la localització de ruscos d'abelles en les propietats del difunt. De les abelles, no només se n'extreia la mel, sinó també la cera. En aquest cas, es detecten ruscos d'abelles en el col·lectiu pagès.

El vi

Vi claret, vi mallol, rosaigües, vi vell, reramost, vi premsat i vinagre.

Davant el dubte de la potabilitat de l'aigua, el vi va configurar-se en la principal beguda dels homes de l'Antic Règim. Si en altres geografies hom consumia, també, sidra o cervesa, al Maresme no disposem de dades que permetin pensar en l'arrelament d'aquestes begudes. Sens dubte, la progressiva implantació del monocultiu vitivinícola va afavorir que no s'hagués de recórrer a la importació de vi. L'arrelament d'una estança, dedicada, exclusivament, a la transformació i conservació del vi, constitueix un reflex de la seva importància.

Tot i que l'anàlisi dels cellers mostra l'elevat nombre de bótes de vi emmagatzemades, cal tenir present que no totes eren destinades al consum familiar. De fet, quan el notari elaborava l'inventari, acostumava a explicitar quines eren les bótes i botetes destinades al consum de la casa. Per exemple, en l'inventari de Joan Roure, mariner d'Arenys de Mar, es descriu «bota cadira 20 c plenes vi del que sen ha tret y sen va trahent per beure per lo gasto casa».[20] La resta de bótes i cups emmagatzemats es destinaria al comerç.

Així i tot, l'anàlisi de la capacitat emmagatzemadora de les poblacions de la mostra esdevé molt il·lustrativa. La mitjana de vi als cellers de les localitats maresmenques estudiades es va situar entre trenta-una i trenta-set càrregues. Amb tot, els pagesos, els ciutadans honrats i els oficis relacionats amb el mercadeig, van sobresortir per aplegar més de cent càrregues de vi. A les poblacions marineres hem detectat inventaris que assenyalen disposar d'una capacitat de més de quatre-centes càrregues de vi. Sens dubte, els exemples més destacats corresponen a Pere Vendrell, pagès de Canet i propietari del mas Vendrell, que va aplegar quatre-centes trenta-quatre càrregues, i a Marc Antoni Ferrer, mercader arenyenc, que va aglutinar sis-centes setanta càrregues de vi.[21]

Olivera: oli i olives

L'oli d'oliva o de sagí era un ingredient bàsic per a la cocció dels aliments. En ocasions, hom recorria, també, a l'oli per elaborar algunes salses. Localitzem gerres o setrills plens d'oli en les cuines dels pagesos i ciutadans honrats. Vilassar

i Canet van aplegar el percentatge més elevat d'inventaris amb productes relacionats amb l'olivera. La documentació ressenya gerres i càntirs plens d'oli, així com gerres plenes d'olives.

Peix

Sardina, tonyina i peix.

Generalment, aquest tipus de comestible es va vincular als pescadors i mariners. El seu poc arrelament, de fet no supera un 5% del total de documents seleccionats, s'explica per ésser un aliment molt periple. Quan hom en té referències, és perquè ha estat preparat per poder-se conservar millor. D'aquí la presència de gerres per salar sardines, tonells per salar peix o tonyina. Generalment, aquest aliment adquiria una rellevància especial durant aquells períodes de l'any en què l'Església prohibia el consum de la carn. Davant aquesta interdicció, els feligresos recorrien al consum de fruits secs, llegums i peix.

Espècies

Sal, pebre, clavell, canyella, nou moscada, goma, matafaluga, safrà.

En el llibre de cuina de Scala Dei, es fa una relació de les espècies més emprades en la cocció dels aliments: pebre, sal, clavell, canyella, nou moscada, fonoll, julivert o farigola. En el cas del Maresme, només tenim constància de l'arrelament de la sal i el pebre en les diferents cuines analitzades. La importància de la sal s'ha pogut evidenciar en el decurs d'aquest estudi, ja que va esdevenir el sistema més idoni per garantir la conservació de la carn o del peix. Localitzem salineres per guardar la sal, així com pedres destinades a moldre la sal. La resta d'espècies documentades va tenir un component més extraordinari i es va associar als habitatges dels adroguers, com veurem més endavant.

Així, doncs, la dieta alimentària de les poblacions analitzades estaria integrada pels llegums –cigrons, faves, fesols, llobins, mongetes i llenties–, cereals –blat, ordi, mestall, forment–, fruits secs –pinyons, panses, prunes, ametlles, nous i avellanes–, oli, olives, llard, productes derivats del porc –cansalada, botifarres, sagí–, peix –tonyina, sardina–, verdura –alls, pebrots confitats, cebes–, formatge de cabra i d'ovella, dolços elaborats a partir de la mel i tot plegat amanit amb el vi, com a principal beguda.

Precisament aquest règim alimentari s'enquadra amb l'observat per Enric Subiñà[22] a les localitats de Vilassar i Dosrius en el decurs de la Baixa Edat Mitjana. Malgrat la distància cronològica, hom no evidencia alteracions significatives en l'alimentació. En ambdós períodes, els cereals, les lleguminoses, la vianda, el peix, els productes làctics i el vi conformaren la base de l'alimentació d'aquesta comarca.

A la Barcelona de les acaballes del sis-cents, Lencina localitza cereals –blat, forment, civada, ordi i mill–, farina, pa, vi, vinagre, aviram, cansalada, llonganisses, tonyina, sardina, cargols, confitures, lleguminoses, fruita, fruits secs, formatge, oli, olives, mel, carn de porc i espècies.[23]

Al Delta del Llobregat, la dieta alimentària del sis-cents es va sustentar, també, sobre els cereals, les lleguminoses, la verdura, la fruita i la carn de porc. Tanmateix en el decurs del disset es va introduir com a novetat la pesca salada de bacallà, tonyina i arengades, així com els coloms i els faisans dins la volateria, els fideus, els espàrrecs, cebes, cols, glans, codonys, aiguardent i llet de cabra.[24]

Tanmateix, a partir de la segona meitat del disset, va irrompre un seguit de comestibles d'origen colonial que van modificar substancialment la dieta d'aquestes poblacions. La tinença de xocolateres i cafeteres va esdevenir un signe d'estatus, i per aquest motiu aquells grups professionals que aspiraven a emmirallar-se amb els estrats socials més benestants, van ésser els qui se'n van apropiar. La primera referència de xocolateres als inventaris se situa al 1673 a Arenys de Mar i al 1696 a Canet. En ambdós casos, va correspondre a Marc Antoni Ferrer, mercader arenyenc, i a Joan Llobet, mariner de Canet.[25] Tot i que la presència de xocolateres en una cronologia tan primerenca a aquestes poblacions més mercantils constituïa un reflex de posició econòmica, al mateix temps evidenciava l'abast i la intensitat de les transaccions comercials desfermades des d'aquests nuclis costaners.

L'anàlisi dels comestibles, que s'oferien a les botigues dels adroguers, mércaders i negociants, ens pot aportar noves dades sobre la dieta dels homes del Maresme durant la segona meitat del disset. Indiscutiblement, tots els productes localitzats en aquests establiments comercials anaven destinats a la venda. Amb tot, un dels aspectes difícils de concretar és quins van ser els principals clients d'aquestes tendes.

L'inventari de Jacob Oller constitueix un exemple del tipus de mercaderies que hom podia trobar en la botiga d'un adroguer de Canet de Mar:

> «[a la botiga] una dotzena de calaxos on hi ha diferents drogas de la botiga, com son clavells, canyella, nous muscades, pebre, goma, matafaluga (...), 20 capsas rodonas las quals hi ha las matexas drogas, 18 pots de vidre ab confitura, avallanas i amellas, 4 gerras per mel y una de safra, (...) 6 sacas grans de avellans censera, mig paner de fideus, 2 gerres per posar turrons, caxa gran de posar sucre, (...). [a la sala] ametllas sens picar, diferents gerras per mel, parols neuler.»[26]

Els adroguers i, per extensió, tots els sectors relacionats amb el comerç, van esdevenir els principals subministradors de fruits secs, espècies, mel, torrons, neules, confitura, arròs i fideus a les demarcacions més marineres. En canvi, als medis més rurals, els pocs inventaris de negociants i comerciants detectats mostren que els principals comestibles registrats corresponien a cereals, oli i sal.

Possiblement, la seva situació geogràfica més allunyada de la línia de la costa i l'absència de mariners, hauria propiciat que la difusió d'aquestes mercaderies hagués estat més tardana.

Semblantment al que succeïa als establiments dels adroguers de Canet i Arenys de Mar, a Mataró s'oferien confits, «marsapans», confitures, neules i altres elements de pastisseria, així com una representació de les espècies més convencionals, canyella, nou moscada, gingebre, llengua bovina, safrà i pebre, en els inventaris d'aquest col·lectiu professional de les primeries del disset.[27]

Així, doncs, tot i que a grans trets no s'aprecia massa diferències en el règim alimentari de la mostra seleccionada, sí s'evidencia un comportament desigual en la incorporació d'aquells productes d'origen colonial o d'altres enclavaments geogràfics. Així, si la xocolata i les espècies van començar a sovintejar en una cronologia més primerenca a Canet i a Arenys de Mar, la tinença de bestiar viu o mort i l'existència de cereals i oli emmagatzemat va arrelar amb més intensitat a Vilassar i Llavaneres.

Després d'haver apreciat aquestes diferències en la difusió de determinats aliments en les poblacions seleccionades, caldrà comprovar si aquestes alteracions s'accentuen en analitzar el parament de la taula.

El PARAMENT DE LA TAULA

Sens dubte, l'acte de seure a taula durant un àpat esdevenia tot un ritual, on entraven en joc tot un seguit d'elements. A continuació esmentarem tots els estris i receptacles relacionats amb la taula, tot precisant la seva funcionalitat i la seva ubicació en el moment de confeccionar-se l'inventari.

Les estovalles esdevenien un element imprescindible en qualsevol casa. Majoritàriament hom en tenia més d'una, tot i que la qualitat de cadascuna podia variar. Per exemple, Bonaventura Milans, botiguer d'Arenys de Mar, va concentrar 16 estovalles.[28] Normalment el document especifica quina era la utilitat de les diferents estovalles enregistrades; unes d'ús quotidià i unes altres d'ús excepcional. Així, en l'inventari d'Antoni Roget, mariner d'Arenys de Mar, s'assenyala unes «estovallas de bufet encotonadas», que serien destinada al menjador, i «3 estovallas de cuina», que serien d'ús diari.[29] Respecte al material, n'hi havia d'estopa, de cotonina i, en alguns casos, de puntes.

L'existència d'eixugamans en els diferents inventaris revela l'arrelament d'unes mesures de tipus higiènic, ja que formaven part del ritual de rentar-se les mans abans i després dels àpats. Normalment, els trobem repartits entre les diferents estances de la casa, com la cambra de dormir, el menjador o bé la cuina. En ocasions, figuren penjats a la paret. Respecte al material, proliferen els de bri o d'estopa, així com els de randes.

Al marge de les estovalles, els eixugamans i els tovallons, hom consigna plats, plates i escudelles. Cada recipient tenia una funció diferent. Així, els plats servien per a les anomenades *pietances*, és a dir, aliments de consistència sòlida. En ocasions, es podia arribar a compartir el plat entre dues persones. Amb tot, aquesta circumstància s'acostumava a produir quan hi havia molta confiança i relació. Aquesta vaixella acostumava a ser de terrissa o d'estany. Respecte a la procedència, en alguns casos provenia de Lloma o de Pisa.

Les escudelles es vinculaven als aliments de consistència més líquida. Precisament, tot sembla indicar que aquest tipus de cuina hauria estat la més arrelada, tal com ho reflecteix l'elevat nombre d'escudelles i olles localitzades en els inventaris. Així, hom acostumava a menjar una escudella feta a base de fideus o arròs amb verdura de la temporada, llegums, cansalada i carn de porc. Els recipients destinats a contenir aquests plats es caracteritzaven per ésser de molts tipus: plans amb orelletes, amb cobertor, de vores amples, mitjanes, petites i grans.

Tot i que aquest tipus de vas era emprat preferentment per menjar els aliments líquids o guisats, en ocasions esdevenia el recipient des d'on es servia el menjar i s'elaborava el producte. En les llars més humils només n'hi hauria un, que seria compartit entre tota la família. Tanmateix, aquesta pràctica no hauria estat massa recurrent a les poblacions analitzades. Així, consignem documents que assenyalen posseir una dotzena i, fins i tot, setze escudelles. Amb tot, majoritàriament, el notari no entrava en detalls i anotava «una sort de plats i escudellas».

Al marge dels plats i les escudelles, cal assenyalar la presència d'altre tipus de recipients com les plates, destinades a servir el menjar sòlid com la vianda, les xocolateres, per servir la xocolata desfeta, i les fruiteres, dedicades a posar la fruita. Per contenir líquids, hom registra gerres, ampolles i càntirs. Les gerres eren emprades per contenir aigua, mel, olives salades, oli, sagí, sardina o tonyina salada i per a pebrots confitats. En contrast amb les gerres, els càntirs documentats serien utilitzats, únicament, per tenir oli. De fet, ambdós atuells tindrien una funció molt diferent. Si la gerra s'associava al transport de productes casolans i mercaderies, el càntir es vinculava al rebost. No és estrany, doncs, que els negociants, adroguers i comerciants apleguin un nombre destacat de gerres.

Per condimentar el menjar, hom utilitzava els setrills. Aquests petits recipients eren destinats a contenir sal, pebre, oli i vinagre. Respecte al saler, el *Llibre de Coch* recomanava que fos el primer estri a posar-se a taula i el darrer en treure's, juntament amb el pa i el vi. Tot i que n'hi havia de vidre i de fusta, en localitzem, preferentment, de plata. En aquest cas, hom l'havia de guardar en un bon indret lluny dels malfactors. Així, Salvador Vendrell, fuster de Canet, tenia tres gots de plata, un saler i una pebrera, també, de plata, dins una caixa sota pany i clau a una cambra de dormir.[30] Bonaventura Milans, negociant d'Arenys de Mar, posseïa una sucrera, una pebrera i un saler de plata dins una de les habitacions de la casa.[31]

Si la tinença d'escudelles, plats, plates, fruiteres, ampolles, gerres, càntirs, estovalles i eixugamans estava més o menys arrelada dins tots els estrats de la societat, la presència o l'absència de coberts en els inventaris esdevé molt reveladora. Probablement, els coberts registrats només es disposaven sobre la taula en dates especials i la resta de dies es guardaven dins l'armari. Tot i que des d'època clàssica ja hi havia culleres, la majoria de la població es conformava a utilitzar ganivets i agafar els aliments amb les mans o bé amb l'ajuda d'un tros de pa.

Cal remarcar l'existència de ganivets, ganivetons i talladors en els inventaris consultats. El tallador, tant podia ser utilitzat per tallar la carn com per servir-la. Al llarg del buidatge, hem evidenciat que la cullera era el cobert més difós a totes les poblacions. Generalment, acostumava a ser de plata. En canvi, la presència de ganivets era excepcional. Tot plegat s'explicaria pel fet que cada persona l'acostumava a portar a sobre i era d'ús personal. Hem localitzat forquilles a les poblacions de Canet, Arenys de Mar i Vilassar, tot i que a les poblacions més marineres, la utilització d'aquest estri hauria arrelat amb més intensitat.

Els coberts acostumaven a ser de plata, tot i que hom en detecta de fusta i de llautó. Probablement, les culleres de plata serien reservades a les celebracions més especials. Tanmateix, qui més qui menys posseïa una cullera de plata. Per tant, la quantitat constituïa un dels elements diferenciadors entre les classes més humils i les més benestants. Així, Salvador Bergay, pagès de Vilassar, posseïa, únicament, una cullera de plata.[32] En canvi, Bonaventura Milans, negociant d'Arenys de Mar, tenia dos gots de plata, dues tasses de plata, una palmatòria de plata, una sucrera i una pebrera de plata, dotze culleres de plata i quatre forquilles de plata i Miquel Duran, notari de Canet, vuit culleres de plata i sis forquilles de plata.[33]

Indiscutiblement, la tinença de vaixella, coberts i palmatòries de plata esdevenia un signe de preeminència econòmica, però també, un mitjà d'inversió econòmica. Probablement, en conjuntures familiars adverses, hom recorreria, inicialment, a empenyorar aquells objectes de plata per passar després a contraure un crèdit i a la venda de part del patrimoni.

A partir de l'estudi del parament de la taula, hem pogut comprovar com el nivell econòmic condicionava la quantitat i la qualitat de la vaixella posseïda. Les classes més benestants concentraven un nombre més elevat d'estovalles, eixugamans, plats, escudelles i coberts.

CONCLUSIONS

L'estudi de l'alimentació a un conjunt de localitats maresmenques ha permès aflorar la pervivència de tot un reguitzell de diferències entre els grups professionals i les poblacions analitzades. Aquestes alteracions han estat bàsicament d'ordre qualitatiu i quantitatiu, i s'han manifestat tant en l'estructura i la grandària de l'habitatge com en els objectes que contenia.

En el cas dels aliments, les possibilitats econòmiques, el fet de dedicar-se professionalment a activitats relacionades amb el comerç dels aliments, així com la tinença de terres i la situació geogràfica de les localitats d'on procedien, va afavorir l'acumulació de productes i la possessió de mercaderies d'origen colonial. Així, pagesos, ciutadans honrats, adroguers i negociants es van caracteritzar per concentrar nombroses reserves alimentàries. Ara bé, aquells productes d'origen colonial, com les espècies, es van concentrar a mans d'aquells sectors professionals relacionats amb les activitats mercantils de les poblacions més marineres. En aquells aliments més difosos com l'oli, els llegums o el vi, les desigualtats quantitatives són les que han marcat les diferències.

Tot i que a través de l'anàlisi del parament de la taula hem evidenciat que qui més qui menys posseïa unes escudelles, plats, plates, gots, ampolles i coberts, hem copsat una major varietat i qualitat en aquells estrats més benestants. Un exemple paradigmàtic són els coberts. La tinença d'un cert nombre de culleres i forquilles de plata constituïa un clar reflex de preeminència econòmica.

Al marge d'aquests elements, l'estudi dels diferents estris per cuinar ens ha permès d'aproximar-nos al tipus de cocció dels homes del Maresme de l'època moderna. Tot sembla indicar que va predominar la cuina bullida. Així, les escudelles, elaborades amb arròs, fideus o trossos de pa amb verdures de la temporada, lleguminoses o cansalada, haurien estat un plat recurrent en la dieta alimentària dels maresmencs. La localització de paelles ha emfatitzat la importància del peix fregit. Probablement, aquesta menja hauria arrelat en aquelles etapes de l'any en què l'Església prohibia el consum de carn. En canvi, els guisats, els rostits i els aliments a la brasa haurien estat més residuals.

Com arreu, els principals aliments que van constituir la base del règim alimentari del Maresme van ser els cereals, les lleguminoses, la carn de porc, els fruits secs, l'oli, el peix i el vi. Tanmateix, els sectors més benestants hi afegirien la volateria, les espècies d'origen colonial i la xocolata.

Així, doncs, el règim alimentari maresmenc coincideix plenament amb l'observat en altres punts de Catalunya i de la pròpia comarca. Tanmateix, a partir de la segona meitat del sis-cents l'arribada dels primers comestibles d'origen colonial començaria a trastornar la dieta d'aquests homes, al mateix temps que accentuaria les diferències entre, per una banda, aquells sectors més adinerats i més humils de la societat i, per altra, aquelles poblacions més marineres i més agràries.

Alexandra Capdevila Muntadas

NOTES

1.- JAUME CODINA, *El Delta del Llobregat i Barcelona. Gèneres i formes de vida dels segles XVI al XX* (Barcelona 1971); «L'alimentació a l'Hospitalet de Llobregat durant el segle XVIII», *Estudios Históricos y Documentos de los Archivos de Protocolos*, núm. IV (Barcelona 1974); *Els pagesos de la Provençana (984-1807). Societat i economia a l'Hospitalet pre-industrial* (Barcelona 1987); *Les famílies santboianes (segles XIV-XIX)*, (Sant Boi del Llobregat 2000).

2.- Equip Broida, «Els estudis de terrissa a les llars barcelonines vers l'any 1400», *Acta Mediaevalia*, núm. 2 (Barcelona 1984), 162-240.

3.- XAVIER LENCINA PÉREZ, «Els inventaris *post mortem* com a font per a l'estudi de l'alimentació. Inventaris barcelonins del període 1597-1604», *Estudis d'Història Agrària*, núm. 12 (Barcelona 1998), 207-223.

4.- PILAR LÓPEZ GUALLAR, «Vivienda y sociedad en la Barcelona del setecientos», *Estudis Històrics i Documents dels Arxius de Protocols*, núm. 8 (Barcelona 1980), 303-335.

5.- ENRIC SUBIÑÀ COLL, «L'alimentació domèstica a Dosrius i a Vilassar entorn del 1400», *XVII Sessió d'Estudis Mataronins* (Mataró 2001), 139-154.

6.- ALEXANDRA CAPDEVILA MUNTADAS, «Estructura i distribució de les llars maresmenques a les darreries del segle XVII», *XVIII Sessió d'Estudis Mataronins* (Mataró 2002), 111-120; «La petita burgesia mercantil al Maresme als segles XVII i XVIII», *XIX Sessió d'Estudis Mataronins* (Mataró 2003).

7.- XAVIER LENCINA PÉREZ, «Activitat laboral i espai familiar en els gremis barcelonins de l'època moderna», *Actes III Congrés d'Història Moderna*, vol. II (Barcelona 1993), 335-348.

8.- Inventari de Narcís Estrany del Bosch, pagès de Vilassar de 1685. APVD, Caixa d'inventaris.

9.- Inventaris de Josep Catà de la Torre, pagès de Llavaneres de 1683, i de Joan Soler, ferrer de Llavaneres de 1673. APLL, caixa d'inventaris; inventari de Jacob Torro, negociant de Canet de Mar de 1660. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. Onofre Just. *Liber inventariorum et encantuum* 1657-1667; inventari de Miquel Rexac, mariner d'Arenys de Mar de 1668. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. Rafael Bonamich Fàbregas. Llibre d'inventaris i encants 1658-1672.

10.- RAMÓN MARURI VILLANUEVA, *La burguesía mercantil santanderina, 1700-1859. Cambio social y mentalidad,* 128.

11.- Inventari de Francesc Alzina, negociant de Llavaneres de 1665. APLL, caixa d'inventaris.

12.- Inventari de Josep Catà Doy, pagès de Canet de 1690. AHFF, notaria Arenys de Mar. T. 249, f. 124. Inventari de Ferran Aric, pagès de Canet de Mar de 1685. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 244, f. 403.

13.- Inventari de Jaume Anglada Lledó, pagès de Vilassar de 1670. ACA, notaria de Vilassar. T. 1482.

14.- Inventari de Joan Antoni Ferrer, adroguer d'Arenys de Mar de 1681. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T 241, f. 124.

15.- Inventari de Joan Vallalta, apotecari d'Arenys de Mar de 1695. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 254, f. 163.

16.- Inventari de Josep Catà de la Torre, pagès de Llavaneres de 1683. APLL, caixa d'inventaris.

17.- Inventari de Pere Vendrell, pagès de Canet de 1676. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 236, f. 260.

18.- Inventari de Josep Collet, treballador de Llavaneres de 1683. APLL, caixa d'inventaris. Inventari de Jacob Casanoves, pagès de Vilassar de 1681. APVD, caixa d'inventaris.

19.- Inventari de Marc Antoni Ferrer, mercader i ciutadà honrat d'Arenys de Mar de 1673. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 163, f. 221. Inventari de Genis Villar, pagès de Vilassar de 1699. ACA, notaria de Vilassar. T. 1560.

20.- Inventari de Joan Roure, mariner d'Arenys de Mar de 1691. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 250, f. 265.

21.- Inventari de Pere Vendrell, pagès de Canet de 1676. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 236, f. 260. Inventari de Marc Antoni Ferrer, mercader i ciutadà honrat d'Arenys de Mar de 1673. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 163, f. 221.

22.- SUBIÑÀ, «L'alimentació», 139-154.

23.- LENCINA, «Els inventaris», 207-223.

24.- CODINA, *El Delta del Llobregat...*

25.- Inventari de Marc Antoni Ferrer, mercader i ciutadà honrat d'Arenys de Mar de 1673. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 163, f. 221. Inventari de Joan Llobet, mariner de Canet de 1696. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 90, f. 20.

26.- Inventari de Jacob Oller Major, adroguer de Canet de l'any 1695. AHFF, notaria Canet. T.89, f.23.

27.- JOAN GIMÉNEZ BLASCO, *Economia i societat. Mataró, 1600-1639* (Mataró 1984), 94 i ss.

28.- Inventari de Bonaventura Milans, botiguer d'Arenys de Mar de 1696. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 255, f. 223.

29.- Inventari d'Antoni Roget, mariner d'Arenys de Mar de 1675. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 235, f. 126.

30.- Inventari de Salvador Vendrell, fuster de Canet de 1663. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. Onofre Just. *Liber inventariorum et encantuum* 1657-1667, f. 315.

31.- Inventari de Bonaventura Milans, negociant d'Arenys de Mar de 1675. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 235, f. 92.

32.- Inventari de Salvador Bergay, pagès de Vilassar de 1676. APVD, caixa d'inventaris.

33.- Inventari de Bonaventura Milans, negociant d'Arenys de Mar de 1675. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 235, f. 92. Inventari de Miquel Duran, notari de Canet de 1681. AHFF, notaria d'Arenys de Mar. T. 241, f. 186.