

Aproximació al règim alimentari de la noblesa al Vallès en l'alta edat mitjana (segles XI i XII)

Treballs

Jaume Vilaginés i Segura

Centre d'Estudis Molletans

INTRODUCCIÓ

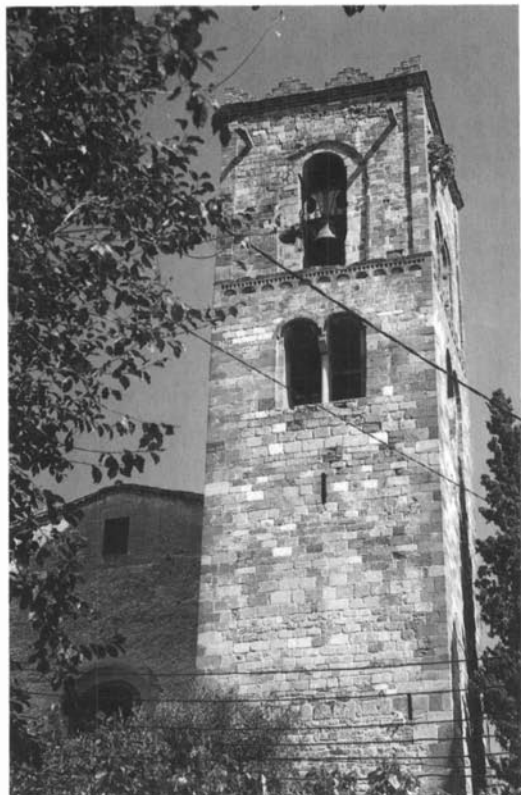
En els darrers anys s'està estenent l'interès per l'estudi de l'alimentació entre el món del medievalisme¹. L'alimentació interessa com un aspecte més de la cultura d'una societat del passat, però també es manifesta com un element que ens pot ajudar a comprendre els canvis socials i econòmics que van derivar de la implantació de la societat feudal. Així doncs, l'anàlisi del règim alimentari d'un grup social —com pot ser la noblesa vallesana— i d'un període concret —el que va del segle X al XII— no és una

simple aportació més, curiosa i banal, sinó que es pot inserir en el context d'una explicació més general dels canvis que la societat feudal va provocar.

En el present article, el tema de l'alimentació el circumscriuim a la comarca del Vallès. Cal tenir present que aquesta va ser una àrea que en l'alta edat mitjana va patir la implantació de la societat feudal i les violències i les turbulències que van caracteritzar aquest procés². La societat que estava en desaparició, la qual permetia una gran llibertat a la pagesia, va ser transformada en una altra de més desigual i jerarqui-

¹ Per exemple, Montanari, Massimo (1993): *El hambre y la abundancia*. Ed. Crítica, Barcelona; Montanari, Massimo (1988): *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Ed. Laterza, Roma-Bari; per a Catalunya, Riera, Antoni (1988): "Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana". *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, CSIC, Barcelona, i Riera, Antoni et al. (1995): *Actes i Comunicacions del 1r Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*. *Quaderns de l'Institut d'Estudis Il·lerdens* núm. 8 i 9, Lleida.

² Vilaginés, Jaume (1987): *La transició al feudalisme. Un cas original: el Vallès Oriental*. *Estudis de Granollers i del Vallès Oriental* núm. 2, Granollers.



Restes de la Força de Sant Pere de Vilamajor.

Fotografia: Carme Barbany i Cinta Cantarell.

tzada. El feudalisme no solament va implicar un canvi social i polític, sinó una transformació molt més general de tots els aspectes de la societat. És amb relació a aquest context de canvi i de transformació que es pot situar també l'estudi de l'alimentació.

LA DOCUMENTACIÓ

En general, hi ha poca documentació sobre l'alimentació en l'alta edat mitjana. Quan es fan treballs sobre el tema, els autors recorren a fonts literàries i, en comptades ocasions, a l'arqueologia³. Des del punt de vista documental, es pot utilitzar la informació que prové de la documentació notarial, que tampoc no és excessivament abundant. No obstant això, ens han arribat dos documents que corresponen a la zona del Vallès i que permeten que ens fem una idea del règim alimentari de la classe senyorial.

Un és un registre de despeses del palau de Vilamajor que es pot datar entre els anys 1156 i 1157⁴. S'hi detallen les despeses que es van fer al palau reial de Vilamajor en un període de poc més d'un any. El palau funcionava com un hostel on sojornaven els visitants que tenien el rang social suficient o els funcionaris i els delegats de l'administració com-tal. Així, hi apareixen esmentats personatges destacats de la noblesa, com ara Sibilla d'Urgell, Ramon de Subirats, el senescal Ot de Montcada i Berenguer de Centelles, entre d'altres; també s'hi mencionen visitants il·lustres en camí, com per exemple la comtessa Maria de Bearn, el bisbe de Pamplona o l'arquebisbe de Sant Jaume de Galícia; enviats o ambaixadors de corts estrangeres amb els seus seguits corresponents i, molt sovint, nobles i soldats aragonesos que per motius diversos viatjaven cap a Barcelona. També hi van sojornar en breus períodes

Taula medieval. Exposició *De la cuina al menjador*. Museu de Granollers, octubre - desembre de 1988.
Fotografia: Josep Muntal (Arxiu fotogràfic MDG).



³ Una de les poques mostres de treballs arqueològics aprofitables per al coneixement de l'alimentació és el de Buxó, D. "Estudi de la fauna del jaciment de Sant Miquel de la Vall". *Acta Historica et Archaeologica Medievalia* núm. 7 i 8, Barcelona, 1986-1987, pàg. 357-403.

⁴ L'inventari es pot consultar a l'Arxiu de la Corona d'Aragó (ACA), pergamins de la cancelleria de Ramon Berenguer IV núm. 16, sense datar. Ha estat editat per Bisson, Thomas (1984): *Fiscal accounts of Catalonia under the early count-kings (1151-1213)*. Univ. of California Press, Berkeley-Los Angeles-London, 1984, vol. 2, pàg. 33-43. Abans el va estudiar Balari, Josep (1964): *Orígenes històrics de Catalunya*. Vol. II, Barcelona (2a edició), pàg. 604-610 i 720-725.

la mateixa reina Peronella i el comte Ramon Berenguer IV amb les seves respectives corts. A vegades, l'estada del comte i de la reina es feia a la veïna localitat de Sant Celoni, i les despeses eren incorporades als comptes del palau de Vilamajor.

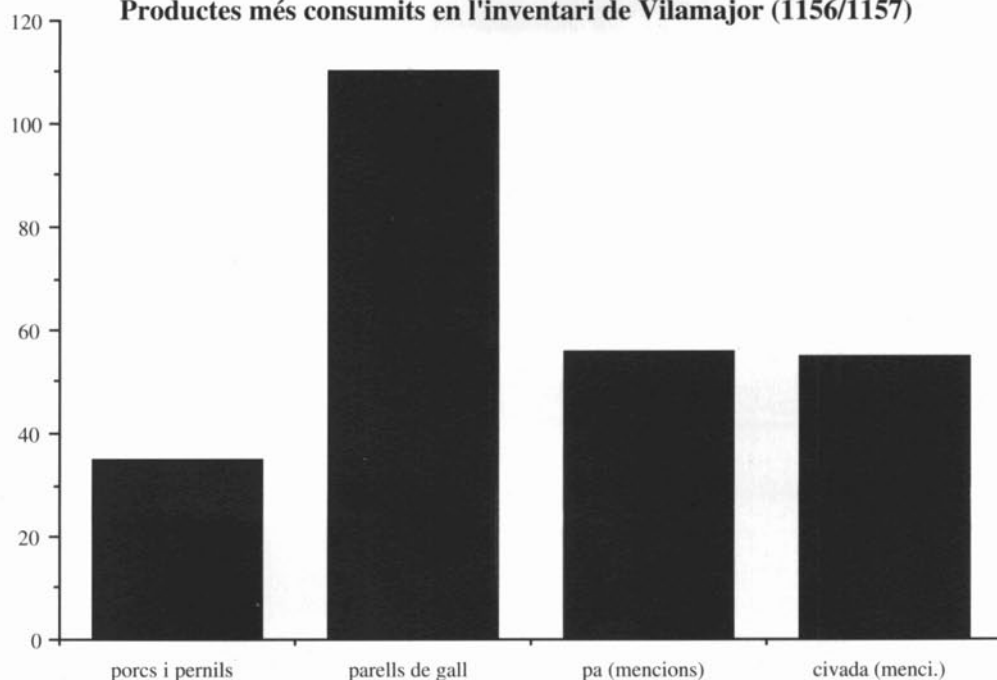
El document, tot i que es refereix a un període curt, ens mostra els productes que consumia l'aristocràcia feudal catalana. La llista ofereix l'oportunitat de conèixer els aliments que fornien la taula de les màximes autoritats i també la dieta de l'aristocràcia.

L'altre document és una mica més tardà —de l'any 1189⁵— i recull les despeses que Guillem de Montcada va fer en unes curtes i discontinües estades al castell de Sentmenat.

El registre de despeses de Guillem de Montcada ens ofereix una visió més clara del consum alimentari de l'aristocràcia a les acaballes del segle XII, perquè, si bé en el cas del document de Vilamajor es barregen els consums alimentaris senyorials amb els de la reina i del comte, en el castell de Sentmenat, en canvi, la llista de productes consumits correspon exclusivament al grup de l'aristocràcia.

Guillem va sojornar a Sentmenat del 12 al 16 d'abril. Va tornar-hi el divendres 28 del mateix mes i s'hi va quedar fins al 7 de maig. També hi va estar del 5 juny fins al 22 de juny. Finalment, hi va sojornar en el mes d'agost, encara que, per manca de claredat en el document, no es poden precisar els dies de la seva darrera estada.

Productes més consumits en l'inventari de Vilamajor (1156/1157)



La informació dels registres de Vilamajor i de Sentmenat es pot complementar amb la que es pot extreure dels testaments i de les rendes que cobraven els senyors a la pagesia.

Amb tot aquest conjunt de documentació es pot fer una bona reconstrucció de la dieta senyorial en el període de formació i de consolidació de la societat feudal.

L'ALIMENTACIÓ SENYORIAL

Els estudis que s'han fet sobre l'alimentació medieval mostren com la classe senyorial va adoptar el model alimentari dels antics pobles bàrbars —invasors de l'imperi romà— que es basava essencialment en la carn. Aquest model contrastava amb la tradició alimentària mediterrània, que era bàsicament vegetal. Al consum de carn, els senyors van

adaptar alguns productes característics dels hàbits alimentaris mediterranis, com ara el vi, el pa de blat i l'oli⁶.

La carn és el producte que més apareix en els documents esmentats abans. A Vilamajor es cita la carn de porc i també les gallines i els capons de manera generalitzada. La carn era rostida a l'ast i menjada amb pa blanc, que també surt anomenat repetidament en els assentaments del registre. A Sentmenat també abunden els esments de carn de porc, de porcell, d'anyell, de moltó, de pollastre, d'oca i de gallina. També apareix com a cansalada o s'esmenta sense especificar-ne el tipus. La dieta de Guillem de Montcada es completava amb un consum abundant i constant de pa i de vi. En canvi, en el registre de Vilamajor el vi apareix citat esporàdicament.

El consum carni patia un canvi radical quan arribava la quares-

⁵ El document és a l'ACA (documents patrimonials del fons de Sentmenat, pergamins sense classificar, A-4) i ha estat editat per Conde, Rafael (1982): "Alimentación y sociedad: las cuentas de Guillem de Montcada (a.d. 1189)". *Medievalia* núm. 3, Universitat Autònoma de Barcelona, pàg. 7-21.

⁶ Vegeu la bibliografia de la nota 1 i Riera, Antoni (1993): "Alimentació i poder a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa". *Revista d'Etnologia* núm. 2, Barcelona, pàg. 8-21.



Matança del porc. Representació del mes de novembre segons el llunari quatre-centista de Bernat de Granollachs (Bibl. de Catalunya).

ma. El peix, fregit amb oli, substituïa la carn com a aliment principal en els àpats servits a Vilamajor durant aquest període de l'any. A Sentmenat, d'on no tenim informació de la quaresma, sabem que es respectava la prohibició de no menjar carn els divendres.

Altres aliments i condiments s'afegien als que hem esmentat. A Vilamajor era la reina qui gastava productes alimentaris que pocs dels altres hostes del palau consumien. Així, la reina feia despeses en condiments —com ara pebre i sal—, en verdures i llegums —com ara cebes, alls i cigrons—, i en ous i formatge. També apareixen citats altres productes indeterminats com a "minúcies de cuina" en les seves estades. Pocs visitants que no hi sojornessin durant la quaresma, exceptuant la reina, menjaven formatge o ous: només quatre casos, de seixanta-set estades.

La dieta senyorial que es dedueix dels documents de Vilamajor i de Sentmenat queda corrobora-

da com un model general per a tota l'aristocràcia. Això es posa de manifest en altres fonts escrites, com ara els testaments, els establiments i algun altre contracte notarial. En un document de l'any 1060, Mir Geribert, senyor del castell de Montbui, demanava al castlà del castell de Montbui com a pagament per la castellanía tres cafissos de blat, cinc cafissos de vi del bo, sis porcs, un cafís d'ordi i un altre d'espelta⁷. Aquesta llista de productes reflecteix l'interès preferent dels senyors per uns productes que probablement anaven destinats al propi consum alimentari i al manteniment dels servents i de les cavalcadures. Així doncs, el vi, el blat i la carn de porc els podem considerar com els elements destinats a la taula senyorial, mentre que l'espelta i l'ordi es podien dedicar a l'alimentació de cavalls i de criats.

De la mateixa manera, es manifesta el predomini dels mateixos productes quan es revisen les rendes fixes que els pagesos pagaven als senyors, especialment en els contractes d'establiment. Hi ha un predomini aclaparador del blat —que molt sovint es demana ben trillat⁸ i de la carn, especialment de porc, molt sovint en pernills⁹. El vi, en canvi, s'obtenia de les rendes de parceria: els delmes, els quarts, els cinquens, els sisens, les tasques i els agrers. Les rendes, que els senyors obligaven als pagesos a lliurar en forma de pagaments fixos ens confirmen l'interès dels poderosos per obtenir uns productes que eren destinats a satisfer un règim alimentari ben definit: un règim alimentari que es caracteritzava

Jaume Ferrer I. Detall d'una predel·la possiblement de Linyà. Segle XV. (M.D.Co., Solsona.)

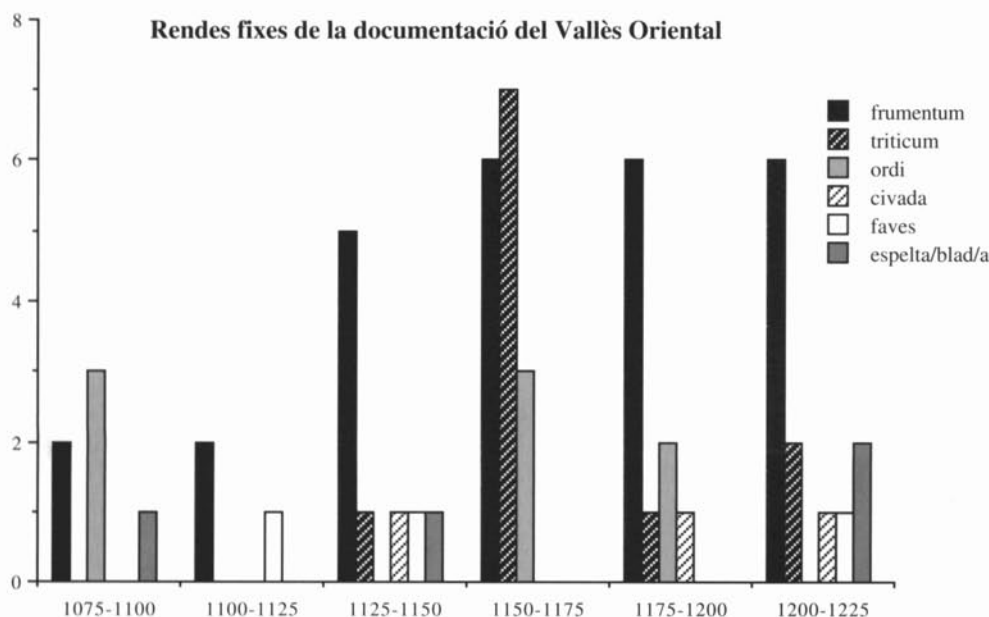


⁷ Arxiu Capítular de la Seu de Barcelona (ACB), pergamins 1-4-211 (1060, castell de Montbui).

⁸ Per exemple: "sextarios tres tritici nitidi et boni" (ACB Liber Antiquitatum, III, 13, 29; 1153, Palou).

⁹ La canonja de Barcelona i el comte de Barcelona demanaven porcs als seus pagesos, però amb unes característiques específiques que desconeixem. En els contractes es parla de "porc canonical" i de "porc comtal". Com a exemple del primer: "i porcum canonicalem per censum" (Arxiu Històric de Terrassa, Priorat, I-24; 1151, Sta. Perpètua); com a exemple del segon: "i porcum comitalem" (ACA RBIV, 341; 1159, Vilamajor). Els pernills apareixen citats en molts contractes d'establiment i en pernills (pernas): ACA, RBIV, 233.

Rendes fixes de la documentació del Vallès Oriental



per tenir una dieta desproporcionada, abundant en greixos animals, en proteïnes, en hidrats de carboni i amb escassa quantitat de vitamines i de fibra¹⁰.

ALIMENTACIÓ SENYORIAL I INCIDÈNCIA SOCIAL

L'alimentació senyorial és el reflex d'uns hàbits que procedeixen d'èpoques anteriors. L'aristocràcia pre-feudal segurament tenia una dieta semblant a la que seguien els poderosos d'altres contrades d'Europa i que no es diferenciava gaire de la que trobem en els segles XI i XII. La qüestió és que aquests hàbits alimentaris es van accentuar i es van difondre dins de tot el nombrós grup de senyors feudals entre els segles XI i XII. Al Vallès, abans de l'any 1000 (és a dir, abans del feudalisme), hi havia una societat en què predominaven els homes lliures, els

quals convivien amb alguns propietaris importants en els seus dominis.

La documentació ens mostra que imperava un model d'explotació econòmica en què el pagès diversificava els seus esforços entre petits ramats d'ovicàprids, el cultiu de petits camps d'ordi i de vinya i, molt sovint, d'horts i àrees de regadiu. La fórmula diplomàtica "cases, corts, horts, terres i vinyes"¹¹ que s'esmenta reiteradament per a descriure els alous durant el segle X resumeix el model econòmic que descrivim.

El paisatge d'abans del segle XI es completava amb prats i amb pastures per al bestiar i zones ermes per a la pràctica de la silvicultura i de la cacera. Els estudis pol·línics que s'han fet a zones properes¹² —per exemple, a la desembocadura del Besòs i a la del Llobregat— mostren com en els segles anteriors a l'any

1000 predominaven els prats i les pastures, i que aquest paisatge era fins i tot originat per l'home mitjançant cremes premeditades dels boscos.

En canvi, tant la documentació com l'arqueobotànica demostren que el paisatge va canviar amb la implantació del feudalisme. Els camps de cereals es van estendre. La seva difusió va alterar parcialment el paisatge humanitzat, encara que va continuar la policultura característica del pagès pre-feudal. La demanda senyorial de blat, de carn (especialment de porc) i d'altres cereals (com ara el mestall, l'ordi, l'espelta, el mill i la civada) probablement va fer que el pagès hagués de centrar-se en un tipus d'activitat agropecuària que abans de la pressió senyorial no havia practicat d'una manera tan intensa. Aquesta activitat estava centrada en el cereal probablement sense abandonar el policultiu.

L'especialització d'algunes zones en determinats productes (com per exemple l'oli a Caldes de Montbui) també és un fet que va ser causat per la pressió senyorial, tot i que igualment l'emergència dels mercats comarcals, que comercialitzaven aquests productes, va influir-hi¹³.

Per tant, la implantació del model de societat feudal, per mitjà dels hàbits alimentaris senyorials —i altres hàbits— va provocar probablement canvis sensibles en els costums econòmics de la pagesia i potser també en el paisatge humanitzat, encara que en menor mesura.

¹⁰ Lalanne, Raymond (1971): *La alimentación humana*. Ed. Oikos-Tau, Vilassar-Barcelona.

¹¹ "Kasas, cortas, ortas, terras, vineas". La fórmula la trobem, per exemple, a ACB *Liber Antiquitatum*, III, 74, 203 (937, Caldes de Montbui).

¹² Riera, S.; Esteban, A. (1994): "Vegetation history and human activity during the last 6000 years on the central Catalan coast (NE Iberian Peninsula)". *Vegetation History and Archaeobotany* núm. 3, pàg. 7-23.

¹³ Vilaginés, Jaume (1991): "Introducció històrica. El Vallès Oriental". In: A Adell, J.A.: *Catalunya Romànica*, vol. XVIII, Fundació Enciclopèdia Catalana, Barcelona, 1991, pàg. 48-66.