

SEGURETAT, QUALITAT I HIGIENE A LA VENDA DE CARN A BARCELONA DURANT EL SEGLE XIV

RAMON AGUSTÍ BANEGAS LÓPEZ
Universitat de Barcelona

RESUM

El present estudi analitza el consum de carn a la Barcelona del segle XIV a través de les «ordinacions» municipals. Al llarg del text s'intenta observar la mentalitat amb què s'enfronten els consellers als problemes que generen l'entrada d'animals destinats a carn a la ciutat, el seu escorxament i, finalment, la seva venda. Problemes que vénen donats per diversos factors: d'una banda, per les diferències que s'estableixen, segons la mentalitat dels metges i dels consellers, entre les diferents carns des d'un punt de vista nutritiu i de salut; cosa que genera tota una legislació concreta que intenta separar les diferents carns per categories. D'altra banda, pels perills que certes carns, pel seu origen o per defectes de manipulació o conservació, poden provocar a la salut humana. Es pot concloure que els consellers a través de les «ordinacions» van intentar conciliar el bon abastament càrnic de la ciutat amb la correcta identificació de les carns, i van aconseguir, així, que tothom sabés en tot moment la qualitat o perillositat de la carn que estava comprant.

PARAULES CLAU

Barcelona, alimentació, edat mitjana, carnisseria.

ABSTRACT

The present study analyzes the consumption of meat in Barcelona during the 14th century through city ordinances. Along the text we try to observe the mentality that the *consellers* took to face the problems generated by the entrance of food-production animals in the city, its sacrifice and, finally, its sale. Problems that are given by diverse factors: on the one hand, the difference between the doctors and the *consellers* mentality among the different meats from a nutritional and health point of view, factor that generates the whole legislation to separate the different meats in categories; on the other hand, the dangers that certain meats, because of its origin or the faults on their manipulation or conservation, can produce in human health. It is possible to conclude that the *consellers* tried to get a good meat supply to the city with a correct identification of meats, in order that everyone knew at all time the quality or the harmfulness of meat they were buying.

KEY WORDS

Barcelona, food, middle ages, butcher shop.

LA CARN, UN ALIMENT POLÈMIC

Per poder analitzar la mentalitat que impulsa la legislació municipal barcelonina sobre la qualitat i la salubritat en el comerç de la carn cal conèixer les difícils relacions d'amor i odi que va mantenir la societat de la baixa edat mitjana cristiana amb aquest producte alimentari.

La carn, en totes les cultures, és un dels aliments més polèmics i problemàtics, ja que el fet mateix d'haver de matar un animal genera problemes morals, que es veuen reflectits en els tabús que existeixen amb referència a la alimentació càrnica en les diferents tradicions culturals (Flandrin, 1992, p. 169-172). Dins la tradició occidental es pot observar com per exemple els jueus i musulmans tenen prohibit menjar certs animals i els animals permesos s'han de sotmetre a un sacrifici ritual perquè siguin aptes per al consum.

A la societat de la baixa edat mitjana cristiana la carn és moralment molt ambigua, ja que, per una banda, es considera que impulsa a la sexualitat i, per tant, incita al pecat; però, per altra banda, la renúncia completa al seu consum es considera al límit de la heretgia (exemple dels càtars). Concretament pels moralistes de la baixa edat mitjana, la carn, especialment la dels quadrúpedes, per la seva vinculació a la sexualitat, és un aliment perillós però no pecaminós en si mateix i, per tant, en els dies prescrits per l'Església se'n pot menjar lliurement (Hernando, 1988, p. 273).

Mèdicament la carn també és un aliment ambigu: els metges consideren la carn com un dels aliments més nutritius, així, per exemple, Benedictus Resguardatus de Núrsia (1398-1469), al seu *Regimen Sanitatis* (citat a Gil-Sotres, 1996, p. 227), diu que la carn «conforta el cos, el fortifica i el fa gros; és l'aliment més pròxim a fer-se sang». Francesc Eiximenis (1340-1409) per la seva part afirma que «és certa cosa que la carn e ço que d'ella hix, així com ous e formatges, més se concorda amb la nostra carn e més la nodreix».¹ Però també els metges consideren que algunes carns fan la sang molt densa i colèrica i que per tant no sempre són bones; així ho creu Arnau de Vilanova (1238-1311), que al d'*Esu Carnium* diu que per guarir un malalt la carn no és el millor aliment, ja que, segons ell, fa una sang plena d'impureses i amb un excendent de calor que no és bo per al malalt i recomana als convalescents rovell d'ou amb vi aromàtic (citat a Bazell, 1999, p. 22-23).

L'ambigüitat que existia dins l'àmbit teològic i mèdic envers els beneficis de la carn no es troba a la mentalitat de les classes socials urbanes, ja que en general tot-hom desitja menjar carn. La carn a la societat de la baixa edat mitjana cristiana, a diferència del pa, no és un aliment imprescindible (es pot sobreviure sense carn), però la gent que per raons econòmiques no en pot menjar se sent frustrada, perquè popularment es considera un aliment que dóna força i salut. Un exemple d'aquesta mentalitat es troba a Barcelona quan, durant la quaresma de 1371, mentre la pesta

1. Vegeu FRANCESC EIXIMENIS, edició de 1932, *Terç del Crestià*, vol. III, Barcelona, Barcino, p. 266.

està castigant la ciutat, les autoritats municipals obliguen els carnissers a tenir abastades les seves taules de moltó (tot i la prohibició eclesiàstica) per intentar fer front a la malaltia:

Ara hoiats per manament del mostaçaf ordonaren los Consellers, els prohomens de la ciutat que com en la ciutat haie moltes gents malaltes e sie cosa necessaria que cropien carn, per ço ordonaren que entre tots los carnissers de la ciutat haien e sien tenguts cascun die de quaresma de ffer XXX moltons entre III taules a rahó de XVI diners la lliura sots ban de ·L· sous del qual hauria la terça part lo acusador.²

La consideració popular de la carn com un aliment beneficiós per a la salut feia que tothom intentés menjar-ne sovint, des de les classes més altes fins a les més baixes. Si s'analitzen les dietes dels diferents estaments es veu que està present a totes les taules i que allò que diferencia les taules dels diferents estaments i classes socials medievals no és la presència o l'absència de carn, sinó la quantitat, la qualitat i la salubritat de la carn que es menja.

Així, per exemple, l'alta noblesa i la família reial tenen dietes riques en carn; entre les carns més consumides per aquest grup social es troba el moltó (de consum diari), les aus de corral, la caça major, la caça menor i el pernil (Riera, 1994, p. 195-200).

Entre els membres de l'estament eclesiàstic, especialment entre el clergat regular, la carn perd importància enfront d'altres aliments. S'ha de tenir en compte que (com ja s'ha explicat abans) per l'Església la carn és un aliment especialment polèmic i per això molts ordes religiosos durant l'alta edat mitjana van treure la carn de la dieta dels monjos (Montanari, 1989, p. 35-63). Al segle XIV només alguns ordes (com els cartoixans) prohibeixen de manera total la carn a les seves dietes; la resta dels eclesiàstics la consumeixen de manera habitual, i se n'abstenen els dies de dejuni. En general, es constata que la carn més consumida entre els eclesiàstics que habitaven a la ciutat és la de moltó, considerada una carn quotidiana, i es reservava per als dies de festa el luxe del cabrit i la volateria (Vinyoles, 1988, p. 138-142).

Entre l'alta burgesia urbana la carn també ocupa el segon lloc dins la dieta després del pa (si bé els seus àpats eren més sobris que els de la noblesa), i era el moltó i esporàdicament la vedella la carn dels dies ordinaris, i deixaven per als dies de festa el cabrit o les aus de corral (Riera, 1994, p. 195-200; Rucquoi, 1984, p. 300-301).

Finalment, entre els pobres assistits a les pies almoines, la carn apareix quotidianament a la dieta dels dies grassos, si bé en quantitats petites. També en aquest cas la carn més consumida és la de moltó, seguida molt de lluny per la de vaca i la de vedella, que només en ocasions excepcionals apareix als àpats (Bertran, 1984, p. 365; Echániz, 1988, p. 180-181).

2. Arxiu Històric Ciutat de Barcelona (AHCB), Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-2, f. 66.

És molt probable que aquests pobres assistits per la Pia Almoïna (pobres privilegiats que normalment eren familiars dels canonges de la catedral), tot i els seus àpats monòtons, mengessin millor que molts menestrals de la ciutat, que no tenien l'estabilitat que donava el plat diari de la institució benèfica de la catedral i sense cap dubte menjaven millor que la resta de pobres que vivien a la ciutat sense drets d'assistència. Per desgràcia, aquests grups socials no han deixat restes documentals que donin informació concreta de les seves dietes habituals, tot i aquesta dificultat, a partir de les fonts indirectes es pot constatar que la carn havia anat perdent pes al llarg de l'edat mitjana i que als segles XIV i XV aquestes classes socials només tenien accés a les varietats de carn menys selectes i barates (Riera, 1994, p. 195-200).

CARNS PERILLOSES PER A LA SALUT

Abans de començar a parlar de carns perilloses és necessari saber quins criteris utilitzaven els metges a l'hora d'avaluar els beneficis o perjudicis de les diferents carns a la salut humana. Així, per exemple, Benedictus Resguardatus (citada a Gil-Sotres, 1996, p. 227) diu que:

Per a conservar la salut convé cuidar el següent: en primer lloc, cal tenir en compte, respecte les carns que es van a consumir, la diferència entre mascle i femella; la segona deriva de si l'animal està o no castrat; la tercera correspon a la joventut o la vellesa d'aquest; la quarta, a la regió on es cria i a les herbes i pastos de què s'alimenta; la cinquena afecta la grassor o la primor que té l'animal, i si està sa o malalt; la sisena és el temps de l'any en el qual es consumeix la carn; la setena diferència afecta la manera de preparar-la i coure-la; la vuitena correspon a les diferents espècies d'animals, segons la seua pròpia naturalesa, i la novena diferència fa referència als distints membres de l'animal que es consumeixen.

Jaume d'Agramunt (ed. 1998, p. 55), en el seu tractat *Regiment de preservació de Pestilència*, escrit a Lleida el 1348, també utilitza aquests criteris a l'hora d'explicar quines carns són millors per evitar els diferents tipus de pesta; així, considera important saber d'on vénen els aliments, perquè els animals i plantes que vénen d'una zona contaminada estan contaminats ells mateixos i transmeten la malaltia. Concretament diu:

Dich, encara, venen corrupcions contra lo primer e lo segon grau de vivents, ço és a saber herbes, blats, arbres, fruyta e bèsties, car segons que solien aver propietat d'aprofitar al nostre cors ara han propietat d'enverinar e de matar.

A més de l'origen de l'animal també considera important saber del tros de carn que es vol menjar: a quina espècie pertany, si és mascle o femella, quina edat tenia l'animal abans de morir i a quina part del cos de l'animal pertanyia l'esmentat tros de carn; perquè, per exemple, considera l'anyell, el porcell o les oques com aliments especialment perillosos, davant l'arribada *d'aer qui és pestilencial en sa*

substància,³ perquè són de natura humida (p. 62), però en canvi considera bo menjar carn de moltó o de gallina, quan l'aire que arriba és *pestilencial per sobrefredor* (p. 61) perquè aporten calor al cos. Quant a les parts del cos, considera que els menuts són especialment perillosos i que, fins i tot als carrers on es venen, poden aparèixer pestilències particulars (com va passar al carrer de la *triperia* de Lleida) (p. 58).

Arnau de Vilanova (1947, p. 165-166) al seu *Regimen Sanitatis ad Regem Aragonum* també utilitza els mateixos criteris a l'hora d'explicar les bondats o els perills de les diferents carns. Diu, per exemple, que els moltons castrats de més d'un any, les gallines, els paons o els faisans són bons per menjar-los durant tot l'any; en canvi el porc i el porcell és millor que es mengin a l'estiu i la tardor, perquè són carns més fàcils de digerir que, per exemple, la cansalada, el porc senglar o la vaca, que són més convenients a l'hivern perquè en la seva digestió el cos s'escalfa més. Aquests mateixos criteris de classificació s'aniran definint a la legislació municipal al llarg del segle XIV, creant-se diferents carnisseries i taules, segons els tipus de carns, lloc d'origen, part del cos que es ven o grau de perillositat per a la salut.

Un dels primers criteris a l'hora de jutjar la salubritat d'una carn era saber on havia estat escorxada o com havia mort. Les autoritats municipals des d'un primer moment es van malfiar de les carns que no s'escorxaven a la ciutat, si bé el 1301 encara les deixaven entrar dins la ciutat per ser venudes, tot i que la seva venda només era permesa en una carnisseries molt concreta, la Boqueria (situada a l'illa de Santa Maria del Pi), tal com documenta en la seva tesi doctoral Francisca Roca (1975, p. 1088):

Item que nengun carnicer, ne nulla altra persona no gos vendre, ne tenir al mael maior, ne al mael de la mar; oveya, ne truia, ne boch, ne cabra, ne porch de Manorcha, ne de Tholosa, ne encara al mael del Pont d'En Campderà, ne encara carn offegada, ne morta per lops, ne enderrodada, sinó a la Boqueria; e qui contrafarà pagarà per ban cada vegada V sous.

El 1302 aquesta carnisseries comptava amb nou taules (Ortí, 2000, p. 142). La venda d'aquest tipus de carn a alguna de les altres carnisseries de la ciutat, estava penat amb 5 sous de multa.

El 1303 va ser prohibida l'entrada d'animals morts dins la ciutat, i si algú volia vendre aquesta carn ho havia de fer fora dels murs de la ciutat, davant el portal de la Boqueria (Roca, 1975, p. 1090). El 1310 la taula de venda dels animals morts i malalts es trasllada de manera definitiva davant la Porta Ferrissa, i qui no els vengui allà ha de pagar una multa de 50 sous (p. 1091). Així, des del 1303 dins la ciutat de Barcelona només poden entrar animals vius, que des del 1316 havien de creuar les muralles per la porta on eren els pesadors encarregats de pesar les carns per després cobrar l'im-

3. Segons Jaume d'Agramunt, la pesta era un canvi en la qualitat o la substància de l'aire i segons les característiques d'aquest aire i les modificacions que hi hagués produït el mal, podia provocar diferents malalties en l'home, que requerien diferents prevencions i remeis.

post de l'ajuda (p. 1145); aquesta mesura no només feia més fàcil el cobrament de l'ajuda de la carn sinó que també facilitava el treball als portalers a l'hora de controlar que els animals que entraven a la ciutat estiguessin vius i sans a primera vista.

L'obligació d'escorxar els animals que es vendran a Barcelona dins la ciutat es reforça el 1341 amb una nova ordinació que prohibeix la venda dins la ciutat d'animals escorxats fora de la ciutat encara que fossin sans (p. 1146):

Item que negun carnisser, ne altra persona no gos degollar neguna bèstia de bou, ne de moltó, ne altra bèstia qui sia acostumada de vendre en les carniceries de la ciutat, en lo prat, ne en negun altra loch. Sinó en la ciutat, emperor que si la haurà degollada al prat o en altra loch fora de la ciutat que la haia a vendra a la Porta Ferrissa. E qui contrafarà pagarà per ban L sous.

La nova ordinació segurament es va publicar perquè gent de les poblacions dels voltants voldrien entrar carn morta dins la ciutat, argumentant que no eren animals malalts ni morts per feres, sinó animals escorxats per ells mateixos fora dels murs. Però els consellers no se'n refien i volen que tota la carn que es consumeixi a Barcelona s'escorxi als escorxadors de la ciutat.

El 1359, Pere III comença una nova muralla que inclourà dins els murs tot el que avui és el Raval i que transformarà en portes interiors, les portes de Drassanes, Trenta Claus, Porta Ferrissa i Santa Anna. Amb la nova muralla la taula de carns mortes que es trobava fora de Porta Ferrissa passa a estar dins la ciutat, la qual cosa genera un dilema al Consell de Cent: o es cerca un nou emplaçament per a aquesta carnisseria o s'ha de permetre l'entrada de carns mortes dins el recinte emmurallat, perquè es puguin vendre a aquesta taula. La solució apareix el 1372 amb una nova ordinació que permet l'entrada de carns mortes dins la ciutat, sempre que es traslladin de dia i es portin directament a la taula de Porta Ferrissa:

Item que negun carnicer ne altre persona no gos metra bochs, ne vadells, ne bous, ne n'gun altre bestiar mort o offegat dins la ciutat de Barchinona sinó de dies públicament, e a palès a la Porta Ferrissa, hon és acostumat de vendre semblants carns, e no en altre loch de la ciutat, sots ban per cascuna vegada de C sous es perdrà lo bestiar mort o offegat que dins la ciutat més haurà.⁴

La nova ordinació donava solució a un problema però en creava de nous: qui podia assegurar que una vegada dins la ciutat aquestes carns mortes no anirien a parar a una altra taula? El 1387 a l'ordinació que regula l'entrada de carns mortes se li afegeix una expressió que mostra aquesta por:

[...] lo qual bestiar axí mort o enderrocat haja a portar dreia via a la Porta Ferrissa.⁵

4. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-4, f. 10-11v.

5. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-8, f. 11v.

Altres carns considerades perilloses pels consellers eren les carns que provenien d'animals que havien estat malalts. Ja el 1301 apareix una ordinació que regula la venda d'aquestes carns dolentes, carns «de bèstia offegada, ne malalta, ne maseylla», que, com les carns mortes, només es podien vendre al Maell de la Boqueria, i el carnisser havia de declarar al comprador quin tipus de carn estava adquirint; qui no ho fes així havia de pagar una multa de 100 sous i si no la podia pagar havia d'estar cent dies pres al castell (Roca, 1975, p. 1089). L'ordinació de les carns dolentes es va fusionar el 1303 amb l'ordinació de les carns mortes i totes aquestes carns van passar a ser venudes en una nova taula fora de la ciutat, davant la Porta de la Boqueria (p. 1090):

Item que negun carnicer, ne nulla altra persona no gos vendre carn de bèstia offegada, ne malalta, ne maseylla, ne enderrocada, ne morta per lops, ne per altra bèstia, sino fora-l Portal de la Boqueria, davant lo castell e aquell qui la vendrà deja denunciar als compradors la condició de la carn.

El 1310 aquestes carns dolentes passaran a ser venudes davant la Porta Ferrissa de manera definitiva.

Aquesta ordinació de les carns dolentes era molt general i el 1315 es va creure necessari crear una ordinació més concreta per a una classe de carn dolenta que devia ser de venda habitual al mercat: el porc *mesell* o leprós. Ja a l'ordinació anterior estava inclosa la carn *maseylla* però ara aquest terme desapareix de l'antiga ordinació i s'incorpora a la nova ordinació, que només parla d'aquests porcs leprosos que han de ser venuts a la taula de Porta Ferrissa o pagar una multa de 100 sous (p. 1083):

Item que negun carnicer, ne neguna persona no vena, ne tenga al Mael Major, ne al Mael de la Mar, ne al Mael d'en Pont de Campderà, ne de la Boqueria, ne del Call Juych; porch fresch, ne salprés, ne carnsalada veyá qui sia masella; mas que es vena a la Porta Ferrissa, ço és la libra del porch fresch e salprés a VI diners e la carnsalada a VIII diners; e qui contrafarà, pagarà per ban C sous.

Una cosa molt interessant d'aquesta ordinació és que taxa el preu d'aquesta carn *masella*, taxació que durant tot el segle manté una diferència de preu amb el porc sa d'entre un i dos diners.

El fet que a l'edat mitjana es donés el nom de lepra a la malaltia porcina que avui coneixem com a triquinosi es devia al fet que als porcs els sortien unes petites pústules sota la llengua que també apareixien en els primers símptomes de la lepra humana; aquesta similitud feia pensar a alguns metges (com ara Arnau de Vilanova) que una de les formes d'emmalaltir de lepra era menjant carn de porc leprós. Aquesta idea, acceptada pels metges que havien estat influïts en major o menor grau per les fonts mèdiques àrabs i jueves (que consideren el porc com un animal im-

mund perquè s'alimenta de despulles), no era compartida per aquells metges que assumien d'una forma més pura la tradició mèdica grega i llatina, com ara el montpellerí Bernard de Gourdon, que diu que hi ha molts aliments sospitosos de provocar lepra, però en cap moment esmenta el porc (Ferrières, 2002, p. 34-35). Dins aquesta polèmica, allò que en cap moment no es va arribar a pensar, era que els porcs *mesells* el que transmetien era un paràsit intestinal, la tènica, que en aquells moments es creia que naixia per generació espontània a causa de la corrupció dels aliments a l'estómac o els budells (p. 32).

És possiblement a causa de la polèmica mèdica respecte a la perillositat del porc *mesell* que a la gent no li arriba un missatge clar i continua comprant aquesta carn, la qual cosa provoca que hi hagi molt poca diferència entre el preu del porc sa i el del porc malalt.⁶ Però el dubte sobre la seva perillositat era present, i si hagués estat cert que el porc *mesell* transmetia la lepra les conseqüències haurien estat molt greus per a la salut del ciutadans; el dubte es transforma en angoixa davant el desco-neixement i els consellers decideixen curar-se en salut i fan una ordinació severa que mantingui molt controlada la venda d'aquesta carn. Així, l'ordinació obliga el carnisser a vendre la carn de porc *mesell* a un lloc molt determinat, a fer saber al comprador quina classe de carn està comprant (deixant així en la responsabilitat del comprador les conseqüències negatives que el consum de la carn li pugui comportar) i castiga de forma severa els infractors de l'ordinació.

Un cas similar, però on s'observa una reacció molt diferent del consellers, és el de l'ovella. El 1334 apareix una ordinació que prohibeix vendre ovelles a la ciutat per «periyl de mort e malalties», i ni tan sols és esmentat com a lloc de possible venda la carnisseria de Porta Ferrissa. Qui s'atrevis a vendre aquesta carn, si era enxampat, s'enfrontava a duríssimes penes com ara pagar 1.000 sous o perdre la mà dreta i abandonar l'ofici de carnisser a la ciutat:

Item per esquivar periyl de mort e malalties, que negun carnicer, ne altra persona no gos tenir oveyla a la Carniceria Major, ne a la Carniceria de la Mar, ne a la Carniceria del Pont d'en Campdarà, ne del Call Juhic de fora, ne de la Figuera Cocorilla, ne en alguna altra carniceria de la ciutat. E qui contrafarà pagarà per ban cascuna vegada ·M· sous. E si pagar no-ls pot perdrà lo puny pret, e d'aquí avant no us del offic de carnicer en Barchinona, e qui per sa propria auctoritat usará del offic d'aquí avant o vendrà de la dita carn a palés ne en amagat que pagarà ·D· sous e estarà pres ·I· any al castell.⁷

No se sap de manera certa quina és aquesta greu malaltia que la carn d'ovella té el perill de transmetre, però sembla que podria ser la *picota*, malaltia ovina que s'assembla a la verola i que és endèmica a la Mediterrània i estranya a les zones del

6. El 1343 el porc sa val 9 diners i el porc *mesell* 8 (AHCB, Consell de Cent, Llibre del Consell, vol. xvi, f. 14).

7. AHCB, Consell de Cent, Llibre del Consell, vol. xiii, f. 17v.

centre i nord d'Europa (Ferrières, 2002, p. 27). En l'actualitat se sap que aquesta malaltia no és transmissible a l'home, però al segle XIV això no se sabia i la idea generalitzada a la societat que l'alimentació i l'aire eren el medis més efectius per al contagi de malalties endèmiques és el que probablement va fer que es prenguéssin aquesta mesura tan radical respecte a la venda d'ovella. Tenint en compte això, resulta sorprenent que el 1354 es permeti la venda d'ovelles a la Boqueria⁸ i no a la Porta Ferrissa, que era el lloc on es venien les carns considerades especialment perilloses per a la salut. També resulta sorprenent que fins en aquesta data, tot i la prohibició de vendre la carn d'ovella, a les ordinacions de cada any es taxin els preus d'aquest tipus de carn. Sembla com si aquesta prohibició hi fos només per dissuadir els consumidors de comprar aquesta carn, però que no fos realment aplicada. El 1387 l'ordinació que prohibeix la venda de carn d'ovella està ratllada⁹ i no torna a aparèixer.

Fins ara s'ha analitzat el control per part de les autoritats municipals de carns que havien esdevingut presumiblement perilloses fora de la ciutat i que per tant s'havia d'evitar que arribessin al circuit comercial urbà. Ara analitzarem carns que poden convertir-se en perilloses dins la ciutat, per un deficient procés d'escorxament o per una mala conservació.

L'única part en el procés d'escorxat de la qual tenim notícia, precisament perquè era considerada perillosa, era l'inflat dels ovins i caprins per treure'ls la pell; aquesta pràctica era i continua sent habitual perquè és l'única forma de no deixar restes de pell en la carn, ni restes de carn en la pell (que s'ha de recordar que es venia després als blanquers). Al segle XIV, tant a Barcelona, com a d'altres ciutats mediterrànies,¹⁰ estava sorprenentment prohibit inflar els ovins i els caprins de qualitat, com els moltons o els cabrits. La primera ordinació que hi fa referència apareix el 1301, en què es prohibeix que s'inflin els moltons i els cabrits, i es deixa inflar, en canvi, els bocs i les cabres. La pena per no acatar-ho era una multa de 10 sous (Roca, 1975, p. 1147), import que va variant fins al 1318, any en què s'estabilitza per un període de seixanta anys en els anteriors 10 sous (p. 1150).

El 1378, l'ordinació es modifica; s'obliga a inflar amb una manxa qualsevol animal (sense distinció de qualitats), i s'apuja la multa a 50 sous o 50 dies al castell.¹¹

Ara hoiats per manament del mostaçaff ordonaren los Consellers e prohombres de la ciutat que nagan carnicer ne son missatge ne nagona altra persona no gos inflar moltons, cabrits, ne neguna altra béstia sinó ab manyes qui haien canó de fust, e qui contrafarà pagarà per ban cascuna vegada ·L· sous, e si pagar no·ls pot starà pres ayntants dies com ha sous en lo ban.

8. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-1, f. 76.

9. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-8, f. 7.

10. Per veure l'estudi d'aquesta ordinació a les ciutats de la Provença, vegeu el treball de Louis STOUFF (1996).

11. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-4, f. 135v.

L'ordinació pateix una nova modificació el 1387; ara es prohibeix inflar moltons i cabrits, però no bocs i cabres, amb la boca o amb l'aire que surti de la boca, sota una multa, altra vegada, de 10 sous:¹²

Item que algun carnisser e son missatge e neguna altra persona no gos inflar moltons, cabrits ne neguna altra bèstia sinó bochs e cabres ab la boca o ab vent de bocha. E qui contrafarà pagarà per ban cascuna vegada X sous.

El motiu de la prohibició d'inflar els ovins en el moment d'escorxar-los ha generat respostes diferents segons els experts que l'han tractat. Així, per exemple, Louis Stouff (1996, p. 95), en trobar aquesta ordinació a diverses ciutats provençals, va pensar que s'inflaven els moltons, els cabrits, els bocs i les cabres per donar-los millor presència i fer creure als consumidors que eren carns de millor qualitat. Madeleine Ferrières (2002, p. 39), en canvi, pensa que aquesta ordinació es podria haver creat per evitar el contagi de malalties a través de la insuflació d'aire per part d'una persona que podria estar malalta, ja que, com s'ha explicat, es creia que l'aire i els aliments eren els medis més habituals de transmissió de malalties.

Per l'evolució que va patir l'ordinació a Barcelona, aquí té més sentit una raó higiènica que no pas de qualitat. És molt probable que l'ordinació que prohibia inflar els moltons i els cabrits no s'acomplís gaire, perquè és realment difícil escorxar aquests animals sense inflar-los; així, aquesta ordinació segurament va restar sense ser complida durant bona part del segle, fins que després de les sèries de mortaldats epidèmiques que es van iniciar el 1348 i que van ser especialment virulentes durant els anys setanta, el Consell decidís crear una ordinació més severa i més realista, cosa que va permetre l'inflat de tots els animals però amb una manxa. És possible que en passar el temps, l'oblit de l'epidèmia fos la causa que el 1387 es relaxés l'ordinació.

Un altre procés que pot fer que una carn bona després d'escorxada esdevingui perjudicial per a la salut és el procés de conservació. La carn, com el peix, és un aliment molt perible i en poc temps comença el procés de descomposició que la transforma en perillosa per a la salut del consumidor; aquest fet era conegut per la societat de l'època, però potser el perill no es va fer especialment patent fins a la pesta de 1348. Després de la catàstrofe, la idea sostinguda pels tractadistes mèdics que la carn en mal estat podia ser una possible causant de la malaltia (Biraben, 1975, vol. II, p. 36) va fer que els legisladors municipals prenguessin més consciència del fet, i limitessin el temps d'estada de les carns escorxades a les taules.

A Barcelona, la primera ordinació en aquest sentit apareix el 1342 (sis anys abans de l'arribada de l'epidèmia a la ciutat), i diu que de Pasqua a Sant Miquel (per tant, des del començament de la primavera fins al començament de la tardor), la

12. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-8, f. 5.

carn només es podrà vendre el mateix dia que s'hagi escorxat; la resta de l'any es pot vendre fins al dia següent, sota una multa de 10 sous.¹³

Item que negun carnicer ne altra persona no gos vendre neguna carn fresca sinó lo dia que la haurà degollada dins lo temps següent, ço és de la festa de Pascha tro a Sent Miquel e si en altra temps del any vendrà carn que haia degollada ·I· die per altra que ho haia a dir e a declarar a aquell qui'n comprarà. E qui contrafarà pagarà per ban cada vegada ·X· sous.

Aquesta ordinació no torna a aparèixer fins que el 1352 el Consell de Cent modifica l'antiga ordinació per fer-la més realista: la nova ordinació restringeix la temporada; ara només serà obligatori vendre carn del dia els mesos de juny, juliol i agost, però deixa la possibilitat als carnisers de vendre la carn passada a la taula de Porta Ferrissa; la multa per incompliment s'incrementa a 20 sous:¹⁴

Item que algun carnicer o missatge no gos tenir ne vendre alguna carn qui sia de ·I· dia a altre dins les carniceries ne deffora so és sabie aquests ·III· meses, juny, juyol e agos, e qui contrafrà pagarà per ban cada vegada ·XX· sous declaren emperò los consallers que ota carn qui'ls comendrà de ·I· dia a altre que la pusquen vendra fora al Portal de la Porta Ferrissa.

Aquesta ordinació deixa de ser vigent el 1369, i això resulta sorprenent, ja que desapareix en un moment en què s'estan produint epidèmies regulars a la ciutat. L'explicació a aquesta desaparició potser es troba en les dificultats que té el mostassaf per controlar quin dia s'han escorxat les carns que hi ha a les taules. El difícil control de les infraccions l'haurien acabat arraconant, substituïda per una ordinació ja existent i que ara el Consell de Cent considera suficient. Aquesta ordinació és la que prohibeix tenir carns que facin pudor a les taules, ja que, pel mostassaf la pudor (síntoma que la carn està passada) és molt més fàcil de controlar que no pas el dia d'escorxament.

LES QUALITATS DE LES CARNS: CARNS MENYS PERILLOSES PER A LA SALUT

Les autoritats municipals barcelonines consideraven, com els metges, que hi havia carns que eren més beneficioses per a la salut i més apreciades que altres i per això van dividir les carns en dos grups clarament diferenciats: les carns de primera i les de segona. A Barcelona es consideren carns de primera qualitat el moltó, el bou, la vaca, el vedell, el porc, la truja i el cabrit, i aquestes carns es podien escorxar i vendre a qualsevol dels maells o escorxadors cristians de primera de Barcelona. El maell més important és el Maell Major, que es trobava al costat de la plaça del Blat, concretament, a l'illa que afrontava aquesta plaça amb els carrers de Sots lo Palau i Francesc Vidal; ocupava la part interior de l'illa formant una ela i tenia quatre portes

13. AHCB, Consell de Cent, Llibre del Consell, vol. xvi, f. 16v.

14. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-1, f. 31.

d'entrada des dels diferents carrers que l'envoltaven. En els moments de màxima expansió, segons Pere Ortí (2000, p. 141-142), estava format per cinquanta-nou taules, vuit bastides per tallar cabrit i unes latrines. El segon en importància era el Maell del Mar, situat a la plaça dels Canvis amb el carrer de la Peixateria; el maell tenia dues portes que donaven al carrer que passava enfront de l'església de Santa Maria del Mar i estava format per setze taules, una bassa i tres bancs al carrer per vendre els menuts (p. 142). En tercer lloc hi ha el Maell del Pont de Campderà, situat al costat de l'esmentat pont, encara que va canviar de localització entre el 1375 i el 1378 per la construcció de la casa del Pes de la Farina; en un primer moment es trobava a l'illa que afrontava amb el rec Comtal i el carrer d'en Riba o Vermell i posteriorment es traslladà a l'illa que hi havia davant la casa del Pes de la Farina; en el primer edifici s'hi localitzaven onze taules, mentre que en el segon n'hi havia vuit (p. 143). A part d'aquests maells on es podia escorxar i vendre la carn, al segle XIV es van construir una sèrie de carnisseries on es podia vendre carn però no escorxar; d'aquestes només s'ha pogut documentar com a carnisseries de primera la de la Figuera Cocorella, apareguda al voltant de 1340, aquesta carnisseries tenia dues taules (p. 143).

Tot i que les carns que es venien en aquests maells i carnisseries eren considerades d'una qualitat prou homogènia com per vendre's en un mateix local, entre elles encara hi havia la suficient diferència de qualitat i de preu perquè cada tipus de carn es vengués en una taula diferent i les autoritats intentessin evitar que es barrejessin entre elles. Així, el 1301 ja apareix una ordinació que prohibeix barrejar una carn amb una altra o fer tornes amb una carn diferent de la peça gran que s'ha venut, sota una multa de 10 sous:

Item que negun maeller no gos mesclar I carns ab altra, ne gos fer tornes d'altra bèstia, sinó d'aquella mateixa e qui contrafarà, pagarà per ban X sous.¹⁵

Aquesta ordinació, amb molt escasses variacions en el text i en la multa, es manté durant tot el segle, però curiosament el 1318 apareix una nova ordinació que se superposa a aquesta amb una redacció molt similar, encara que més detallada, ja que diu que no es pot barrejar porc amb moltó, ni tenir les dues carns a la mateixa taula. El ban d'aquesta ordinació és molt diferent del de l'anterior, ja que l'infractor d'aquesta ordinació ha de pagar 40 sous:

Item que negun maeller no gos fer mescla de I carn ab altra, ço és porch ab moltó, ne gos tenir per vendre en I taula ensems de dues carns, ne gos fer tornes de fetges, ne de neguna altra carn, sinó d'aqueilla bèstia e de semblant de que farà la pessa major. E qui contra açò farà pagarà per ban cada vegada XL sous. E qui vendrà les carns damunt dites oltra los preus damunt dits, pagarà per ban per cascuna vegada CC sous.¹⁶

15. Citat a ROCA (1975), vol. II, p. 1124.

16. Citat a ROCA (1975), vol. II, p. 1129.

La confusió legislativa es mantindrà fins al 1369, any en què s'unifiquen les multes de les dues ordinacions en 10 sous; finalment, el 1372 la segona ordinació desapareix. Tot i aquesta desaparició, la llarga vigència de l'ordinació que prohibeix barrejar carn de moltó amb carn de porc mostra que seria una pràctica habitual entre els carnisers intentar confondre els compradors amb aquestes carns, tot i les seves diferències.

Molt més semblants i fàcils de confondre eren les carns de cabrit i anyell, dos animals que tot i les seves semblances a la taula rebien una consideració molt diferent per part de metges i legisladors. Jaume Agramunt (edició 1998, p. 62), per exemple, considera l'anyell una carn perillosa per ser de natura humida i propensa a la corrupció; Arnau de Vilanova, per la seva part, no la considera especialment bona ja que, segons ell, és de difícil digestió i recomana que no es mengi fins que l'animal no tingui divuit mesos; en canvi recomana menjar el cabrit de llet perquè és de natura més temperada (citat a Gil-Sotres, p. 228-229). Aquestes raons expliquen que la carn de cabrit fos considerada una carn de luxe (només comparable a la carn de ploma) que es venia per tant a les carnisseries de primera i que en canvi l'anyell es considerés una carn sospitosa, cosa que va provocar que la seva venda estigués molt restringida. Així, ja el 1301 apareix una ordinació que prohibeix la venda de carn d'anyell a la ciutat; l'ordinació, amb breus modificacions en la redacció i en l'import de la multa, que oscil·la entre els 10 i els 5 sous, es manté fins al 1331. El 1333 apareix una llei aprovada en Corts que prohibeix durant els següents deu anys, a tot Catalunya, matar anyells i ovelles de menys de quatre anys; la pena per no respectar-la era de 20 sous i perdre l'anyell o passar vint dies tancat al castell.¹⁷ En aquest cas, pel tipus de prohibició, sembla que es fa per evitar que la sobreexplotació dels animals joves produís una escassetat dels productes complementaris que ofereixen les ovelles i els moltons (la llet per fer formatge i sobretot la llana). El 1369 reapareix l'ordinació que prohibeix vendre anyells als termes de Barcelona, ja sigui dins o fora de les muralles, sota una multa de 20 sous.¹⁸

Item que negun carnisser ne altra persona no gos degollar ne ociure per vendra en gros ne a menut dins la ciutat de Barchinona ne fora la dita ciutat neguns anyells. E qui contrafarà pagarà per ban cascuna vegada ·XX· sous.

Aquest serà l'últim cop que es prohibirà la venda d'anyell durant aquest segle. El més interessant de tot és que paral·lelament a la prohibició de vendre carn d'anyell es regula el seu lloc de venda; així, el 1320 es prohibeix tenir a la mateixa taula carn d'anyell i de cabrit, sota una multa de 12 sous:

17. AHCB, Consell de Cent, vol. XIII, f. 28.

18. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-2, f. 43v.

Item, que negun carnicer ne altre no gos tenir anyells ne altres carns, là on los cabrits se tendran o-s vendran e qui contrafarà, pagarà per ban cascuna vegada XII sous.¹⁹

La mateixa prohibició torna a aparèixer el 1326 (Roca, 1975, p. 935), i després desapareix de les crides fins al 1352, any en què reapareix la prohibició amb una nova redacció:

Item que algun carnicer ho son missatge no gos tanir en les carniceries carn ne caps d'anyells mesclades ab carns ho caps de cabrits ans agen a tenir les carns e los caps dels anyells separades ho partides de les carns e caps dels cabrits, e qui contrafarà pagarà per ban cascuna vegada X sous.²⁰

El 1369 es torna a repetir i el 1387 es radicalitza; ara ja no es diu que no s'ha de vendre a la mateixa taula que el cabrit, sinó que «qui vena anyells a tayll dega e haia a vendra los dits anyells en taula apartada», sense especificar on; per tant, el que volen els consellers és que no es venguin dues carns tan semblants, però considerades de qualitats tan diferents, en llocs propers per evitar la confusió i l'estafa.

Una altra pràctica que el Consell de Cent vol evitar per intentar mantenir la qualitat de les carns de primera és la d'adulterar les carns afegint-hi greix (que moltes vegades és d'altres animals) per dotar-les d'un millor aspecte. Aquesta pràctica, documentada per Louis Stouff (1996, p. 95) a Grasse i Carpentràs, i per Giampiero Nigro (1983, p. 7) a Prato, sembla que també era habitual a Barcelona, si bé la primera ordinació que tracta el tema i que data de 1301 només prohibeix afegir greix als ronyons dels moltons i dels cabrits (les carns de qualitat), sota una multa de 10 sous:

Item que negú carnicer no gos farçir ne anadir al ronyó dels moltons ne dels cabrits e qui contra assó farà pagarà per ban X sous.²¹

El 1302 s'afegeix el ronyó de vedella a la prohibició (Roca, 1975, vol. II, p. 1184), i el 1303 s'amplia la prohibició d'afegir greix als ronyons de qualsevol bèstia, alhora que s'incorpora la prohibició d'afegir greix d'un animal diferent a qualsevol tipus de carn:

Item que negú carnicer no gos cubririr, ne anadir al ronyó dels moltons, ne dels cabrits, de d'altra bèstia, ne posar tel, ne greix d'una bèstia sobr'altra bèstia.²²

L'ordinació es manté amb petits canvis en la quantia de la multa fins al 1344.²³

19. Citat a Roca (1975), vol. II, p. 935.

20. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-1, f. 32v.

21. Citat a Roca (1975), vol. II, p. 1184.

22. Citat a Roca (1975), vol. II, p. 1185.

23. AHCB, Consell de Cent, Llibre del Consell, vol. XVII, f. 23.

El 1338 apareix una nova ordinació que en part trepitja l'anterior i que segurament va ser la causant de la seva desaparició; es prohibeix només afegir greix a les carns dels bovins (bou, vaca i vedell) i del cabrit, sota una multa de 20 sous pels bovins i de 2 sous pels cabrits:

Item que negun carnicer no gos farcir ne cobrir ab tel, ne ab greix, ab broges, ne en altre manera, neguna carn de bou, ne de vaca, ne de vedell, ne de cabrit, e qui contrafara pagarà per ban cada vegada ço és saber de carn de vaca, e de vedell, e de bou ·XX· sous. E per carn de cabrit ·II· sous e perdrà lo cabrit. Declaren los conseylers els prohomens que lo dit enadiment ly dexa esser fet de grex de aquella bèstia mateixa, on se posarà en no d'altra bèstia.²⁴

Aquesta ordinació, des del 1352, se subdivideix en dues ordinacions específiques, una per als bovins, i una altra per als cabrits (si bé la dels cabrits només parla d'afegir greix als ronyons):

Item que algú carnisser e son missatge no gos farcir, ne cobrir de tel, ne de greix, ab broges, ne en altre manera de bou, ne de vedell, sinó del tel o greix de la bèstia mateixa, sots ban de xx sous.

Item que nagun carnicer o cabrider o son missatger ne altre persona no gos inflar los cabrits que vendrà ne anadir al ronyó nagun grex, e qui contrafara pagarà per ban cada vegada ·V· sous.²⁵

No és fins al 1387 que apareix una nova ordinació que torna a prohibir afegir greix al ronyó de qualsevol animal, també als de segona qualitat (moltó, ovella, boc o cabra), sota una multa de 10 sous:

Item que algun carnisser o altra persona de qualque condició sia qui vena carns de moltó, d'ovella, de crastat, de boch o de cabra, no gos enrenyonar o anyadir al ronyó de negunes de les dites carns sots ban de X sous.²⁶

Sembla, per l'evolució de les ordinacions, que la pràctica d'afegir greix a la carn i als ronyons dels animals, tot i que no estava ben vista per les autoritats municipals, no era considerada especialment greu, la qual cosa va fer que les ordinacions apareguessin d'una manera intermitent i amb una multa no gaire alta.

Si el moltó, el porc, la truja, el bou, la vaca, la vedella i el cabrit eren considerades carns de primera, el boc, el boc castrat, la cabra, l'ovella i l'anyell eren considerades carns de segona i l'escorxament i la venda d'aquestes només eren permesos al Maell de la Boqueria, que des del 1303 s'especialitza en aquest tipus de

24. AHCBC, Consell de Cent, Llibre del Consell, vol. xiv, f. 14.

25. AHCBC, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-1, f. 27 i V-1, f. 26-32v.

26. AHCBC, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-8, f. 8v.

carns.²⁷ L'existència d'aquest escorxadador especial per a les carns de menys qualitat no és un fet exclusiu de Barcelona, sinó que es dóna a moltes altres ciutats de la Mediterrània: a Marsella, per exemple, el 1331 coexistien un *macellus* i una *bocaria* amb quaranta i set taules, respectivament; a Tholonet també apareixen aquests dos tipus de carnisseries amb vint-i-nou i dotze taules (Stouff, 1970, p. 132); igual passa a Carpentràs (també a la Provença), i a Arles o a Albí, al Llenguadoc (Stouff, 1996, p. 94).

La qualitat d'un animal no només es mesurava per l'espècie (moltó / boc), per l'edat (cabrit / boc) o el sexe (moltó / ovella), sinó també pel seu origen. Aquest és el cas de la carn d'ovella, porc, truja, boc o cabra de Menorca i de Tolosa de Llenguadoc, que des del 1301 només es poden vendre a la Boqueria, si bé en aquesta primera ordinació estan ficades dins el mateix paquet que les carns malaltes i mortes, sense que quedi clar el seu grau de perillositat. El 1303 les carns malaltes i mortes són traslladades fora de les muralles, mentre que les carns de Menorca i de Tolosa es continuen venent dins el Maell de la Boqueria, i es manté una multa per infringir l'ordinació, relativament baixa, només de 10 sous:

Item que nengun carnicer, ne nulla altra persona no gos vendre, ne tenir al mael maior, ne al mael de la mar, ne al mael del Pont de Campderà, oveyla, ne truia, ne boch, ne cabra, ne porch de Manorcha, ne de Tholosa, sinó a la Boqueria; e qui contrafarà pagarà per ban cada vegada X sous.²⁸

El 1315 s'incorpora a aquestes carns la de truja que hagi tingut porcells, sigui quin sigui el seu origen. Des d'aquesta data i al llarg de tot el segle l'ordinació es mantindrà molt estàtica: va canviant la quantia de la multa, que dels primers 5 sous arribarà a 100 sous o cent dies al castell el 1323, i s'estabilitza ja de manera definitiva el 1369 a 50 sous o cinquanta dies al castell. Unes altres carns discriminades pel seu origen són les carns de porc originàries de Sicília i de Nàpols, que una ordinació de 1320 prohibeix vendre a la ciutat. L'ordinació no es torna a repetir i queda la incògnita de per què va aparèixer en aquest any i no es va tornar a publicar.

Com s'ha dit abans, l'origen dels animals, les pastures amb què s'havien alimentat i l'aire que havien respirat, podien determinar (tant pels metges com pels consellers) la salubritat i la qualitat de les carns; en aquest cas sembla que les carns de Menorca i Tolosa no eren tingudes com a perilloses, però sí que es considerava que no eren tan bones com les que tenien altres orígens.

Dins una altra categoria de carns, s'han de considerar el menuts. Els ventres, les *frexures*, els budells, la sang i els caps dels animals no eren carns especialment ben considerades pels metges. Arnau de Vilanova (1947, p. 169-171), considera, per

27. La carnisseries de Jacme Basset, documentada entre 1311 i 1322, també ven carn de segona qualitat, si bé no la pot escorxar. Vegeu Pere Ortí (2000), p. 143.

28. Citat a ROCA (1975), vol. II, p. 1090.

exemple, que la carn que està al voltant del cor és bona per la calor que aporta al cos, però que el cor dels animals no és saludable perquè és de difícil digestió i crea sang grossa. Tampoc no considera beneficis per a la salut menjar fetge perquè fa sang terrestre i «melancòlica» en gran quantitat; entre els fetges, però, el de cabrit ben «assat» és recomanable per a la gent amb natura temperada o colèrica. També creu que són nocius per a la salut els ventres i els budells de qualsevol quadrúpede, en aquest cas, sense excepció. Dels pulmons, només accepta els de cabrit, mentre que de peus, caps, musell i orelles, només considera acceptables els de cabrit i els de porc; tota la resta considera que són nocius per a la salut.

Tot i que en aquests tractats mèdics només són considerats saludables els menuts de cabrit, a la societat, la classificació de menuts segons la qualitat (i, per tant, la consideració respecte al seu benefici per a la salut) era més complexa. La primera ordinació que tracta sobre la venda de menuts a Barcelona apareix el 1301, i el que fa és prohibir l'exposició i la venda de ventres, de cara al carrer, a les cases dels vedors:

Item que nuyll hom ne neguna fembra no gos vendre ventres de neguna bèstia al portal de son alberch, ne en altre loch, en lo qual los passans los pogessen veer, mas en lo loch qui-ls és està assignat antiguament, so és a saber en la honor de Na Pou, la qual han per lur acapte, d'ella lo pont primer o dins lurs alberchs en loch en lo qual los passans per la carrera no u poguessen veer o en las carnicerías e qui contra assó farà pagarà per ban XX sous per cascuna vegada.²⁹

El 1303 aquesta ordinació es reforça amb una nova redacció que prohibeix no tan sols exposar i vendre a casa, a la vista de tothom, els budells i ventres de qualsevol animal, sinó també rentar-los i buidar-los. I obliga que això es faci o a les carnisseries i taules dedicades a això o dins de casa on ningú no ho pugui veure (Roca, 1975, p. 1172). Cal esperar el 1316 perquè el Consell de Cent separi els llocs de venda dels diferents menuts segons l'animal d'origen; així, s'ordena que els caps, els ventres, els budells i les *frexures* d'ovelles, cabres i bocs es venguin en una taula a la riera davant la Porta de la Boqueria, mentre que els caps, els ventres, els budells i les *frexures* de moltó s'havien de vendre al rec Comtal sota els molins de la mar (p. 1178). Per tant, es pot veure que, com passa amb les carns, no es consideraven igual de bons per a la salut els menuts de moltó que els de cabra, boc i ovella, i que aquests últims, així com les carns perilloses, tenien la taula relegada fora de la ciutat. Aquesta ordinació va canviar el seu text el 1318, i va passar la venda dels menuts de moltó d'aquesta taula sota els molins de la mar a qualsevol taula carnissera dins la ciutat, mentre que els menuts d'ovella, cabra i boc s'havien de continuar venent a fora del Portal de la Boqueria (p. 1179). Aquesta ordinació es mantindrà estable durant tot el segle, només canvia l'import de la multa que havien de pagar els infrac-

29. Citat a ROCA (1975), vol. II, p. 1172.

tors. Tot i això sembla que no es va aconseguir acotar la venda de menuts a les carnisseries, perquè el 1339, com documenta la mateixa autora (p. 1175), apareix una ordinació que prohibeix vendre menuts als cementiris i als fossars de les esglésies:

Item que neguna de les dites persones no gosen vendre los dits ventres en simentiri, ne en fossar de les esgleyes de la ciutat. E qui contrafarà pagarà per cascuna vegada V sous o V dies al custell.

LA HIGIENE A LES CARNISSERIES

Finalment, en parlar de les carnisseries, s'ha de tractar el tema de la higiene. Les carnisseries, en una gran ciutat com Barcelona, generaven ja al segle XIV molts problemes de brutícia i pudors, problemes que a partir dels anys cinquanta van topar amb unes sensibilitats molt aguditzades a causa de la pesta. Els metges molt aviat van acusar els aires corruptes, identificables per la pudor, com a propagadors de la pesta, situació que va demanar solucions a les autoritats. Moltes ciutats, especialment a Itàlia, van decidir que la solució era traslladar els escorxadors als afores de la ciutat, prop d'un curs d'aigua, com un riu o un canal, per facilitar la neteja i evitar la brutícia als concentrats centres urbans (Ferrières, 2002, p. 50). En el cas de Barcelona no es traslladen ni els escorxadors ni les carnisseries per causes higièniques, però sí que a partir dels anys cinquanta comencen a aparèixer ordinacions que intenten evitar la brutícia i les males olors a les carnisseries. Així, el 1352 apareix una ordinació que prohibeix llençar la brutícia i les restes de l'escorxament al terra de la carnisseria o del carrer, i obliga els carnisseres a mantenir nets els seus establiments, sota una multa de 20 sous:

Item que algun carnicer ho son missatge no gos lançar ne fer lançar banyes, ne caps, ne peus, ne neguna sutzura dins les carniceries, ne de fores, ans aquelles haien a tenir netes de totes sutzures sots ban de XX sous.³⁰

Aquest mateix any, apareix una ordinació que obliga els carnisseres a escorxar als escorxadors i no a les carnisseries noves, que estaven dedicades exclusivament a la venda; igualment, l'ordinació obliga els venedors de cabrit a recollir la sang en una galleda quan escorxin, per evitar que es faci brutícia:

Item que algun carnicer ho son missatge no gos degollar moltons, cabrits, ne alguna altre bèstia dins les carniceries ne defores sots ban de X sous, declaren emperò los dits consallers e prohombres que ls dits carnicers e lurs missatgers pusquen degollar en los escorxadors e en los lochs acostumats de degollar e quells cabriders pusquen degollar en la cabrideria cullent la sanch en una gaveta ho librel perquè sutzura aquí no sia feta.³¹

30. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-1, f. 32.

31. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-1, f. 32.

Els consellers volen evitar la brutícia de les carnisseries i els seus voltants perquè no aparegui la pudor. El problema és que moltes vegades la pudor no la produïa la brutícia sinó la mateixa carn de les taules que ja estava passada; per evitar això, també el 1352, apareix una ordinació que prohibeix tenir carn que faci pudor a les taules:

Item que nagun carnisser ne son missatge no gos tenir en les carnisseries carns qui poden sots ban per cascuna vegada ·XX· sous.³²

Aquesta ordinació es va anar endurint al llarg del segle, tant pel que fa a la quantia de la multa (que va començar sent de 20 sous, i va arribar a 40 el 1380),³³ com en la redacció, que el 1387 esdevé més detallada i estricta:

Item que algun carnisser o son missatge no gos tenir portar o fer portar en les carnisseries palesament o amagada carns qui poden, sots ban de XL sous per cascuna vegada que contrafarà o ancohat hi serà, e perdrà les dites carns les quals lo dit mostaçaff faça lançar.³⁴

En general, es pot constatar que la sèrie d'epidèmies que es van donar a la segona meitat del segle XIV van fer reaccionar les autoritats municipals, que van intentar controlar la brutícia de la ciutat regulant especialment els oficis bruts, com el de carnisser.

CONCLUSIONS

Si hi ha una cosa que destaca en les ordinacions estudiades són les contradiccions que es produeixen en moltes d'aquestes, i també l'evolució erràtica d'algunes. Sembla com si els legisladors no arribessin a comprendre l'intercanvi subtil que es produeix entre l'aliment i el cos humà; com si no sabessin fins a quin punt una carn malsana pot afectar la salut. Aquest desconeixement s'ha d'emmarcar en la ignorància, per part dels consellers però també per part dels metges, de fins a quin punt són efectius els contagis a través de l'aire corromput o de la carn malalta, ja que sospita-ven que aquests eren factors de possible contagi però no en tenien cap certesa.

Armats amb aquest desconeixement, els consellers s'havien d'enfrontar a malalties animals que eren molt similars, en els símptomes, a malalties humanes molt greus i això els angoixava perquè no sabien fins a quin punt aquelles carns podien ser perilloses per als consumidors. Aquesta angoixa pel contagi els portava a legislar amb por, la qual cosa acabava produint ordinacions molt radicals. Per altra banda, a més d'aquesta por a la malaltia, els consellers havien de fer front a una altra por de vegades més imperiosa, que era la por al desabastament i a la gana. La carn, com ja

32. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-1, f. 32v.

33. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-7, f. 7.

34. AHCB, Consell de Cent, «Ordinacions especials», V-8 f. 11v.

s'ha explicat, no era un aliment considerat imprescindible per a la vida humana, però sí necessari per mantenir la vitalitat i la força que calien per al treball diari. En aquest sentit, les autoritats municipals havien de mantenir l'equilibri entre les prohibicions (per possibles perills per a la salut de certes carns) i l'abastament suficient i a bon preu del mercat.

Tampoc no s'ha d'oblidar que aquestes ordinacions s'han de situar dins la mentalitat estamental de la baixa edat mitjana, que assumeix com a natural la desigualtat dels homes i les dones i que allò que cerca no és pas protegir els ciutadans de la malaltia, sinó que tothom, rics i pobres, sàpiguen què estan consumint, i que cadascú, conscient del que menja, mengi el que pugui. En aquest sentit és interessant constatar que les carnisseries de la Boqueria, de la Porta Ferrissa o del Portal de la Boqueria estaven destinades a aquests consumidors més pobres; gent que no es podia permetre menjar moltó cada dia i que a través d'aquestes carns menys garantides podia tenir accés de manera més o menys regular a un producte que considerava necessari per mantenir la força i la salut que demanava el treball quotidià.

BIBLIOGRAFIA

- AGRAMUNT, Jaume (1998). *Regiment de preservació de pestilència* [Lleida, 1348]. Barcelona: Enciclopèdia Catalana. [Edició a cura de Joan Veny; estudis introductoris i glossari de Jon Arrizabalaga, Luis García Ballester i Joan Veny; il·lustracions de Josep Miquell; pròleg de Jaume Portella i Comella]
- BERTRAN ROIGÉ, Prim (1984). «La alimentación de los pobres de Lérida en el año 1338». A: *Manger et Boire au Moyen Âge*. Niça: Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice (FLSHN).
- BIRABEN, J. N. (1975). *Les Hommes et la Peste en France et dans les Pays Européens et Méditerranéens*. París-La Haye: Mouton.
- BONACHÍA HERNANDO, Juan Antonio (1992). «Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: la provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo xv)». *Espacio, Tiempo y Forma. Serie III: Historia Medieval*, VI. Madrid: Universidad Nacional d'Educació a Distància (UNED).
- ECHÁNIZ SANS, María (1988). «La alimentación de los pobres asistidos por la Pía Almoina de la Catedral de Barcelona, según el libro de cuentas de 1283-1284». A: *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelona: Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC); Institució Milà i Fontanals.
- EIXIMENIS, Francesc (1932). *Terç del Crestià*. Vol. III. Barcelona: Barcino.
- FERRIÈRES, Madeleine (2002). *Histoire des peurs alimentaires, du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*. París: Seuil.
- FLANDRIN, J. C. (1992). *Chronique de Platine; pour un gastronomie historique*. París: Odile Jacob.

- GUNZBERG I MOLL, Jordi (1996). «La alimentación en los tratados de preservación de la peste». A: *Actes del 1r Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*. Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs.
- HERNANDO DELGADO, Josep (1988). «Els moralistes i l'alimentació a la baixa edat mitjana». A: *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelona: CSIC; Institució Milà i Fontanals.
- MONTANARI, Massimo (1989). *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Roma: Laterza.
- MUTGÉ VIVES, Josefa (1988). «L'abastament de peix i carn a Barcelona en el primer terç del segle XIV». A: *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelona: CSIC; Institució Milà i Fontanals.
- NIGRO, Giampiero (1983). *Gli uomini dell'irco: indagine sui consumi di carne nel basso Medioevo. Prato alla fine del '300*. Florència: Le Monnier.
- ORTÍ GOST, Pere (2000). *Renda i fiscalitat en una ciutat medieval: Barcelona, segles XII-XIV*. Barcelona: CSIC; Institució Milà i Fontanals.
- RIERA I MELIS, Antoni (1994). «Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval». *Acta Historica et Arqueologica Mediaevalia*, núm. 14 i 15. Barcelona: Universitat de Barcelona, Departament d'Història Medieval Paleografia i Diplomàtica.
- ROCA SOLÀ, Francisca (1975). *La regulació de la vida ciutadana por el municipio de Barcelona, 1300-1350*. Universitat de Barcelona. [Tesi doctoral]
- RUCQUOI, A. (1984). «Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillaine au XV siècle». A: *Manger et Boire au Moyen Âge*. Niça: PFLSHN.
- STOUFF, Louis (1970). *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV et XV siècles*. París: Mouton.
- (1996). *La table provençale: boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*. Avinyó: Barthelemy.
- VILANOVA, Arnau de (1947). *Obres Catalanes*. Vol. II: *Escrips mèdics (Regiment de Sanitat al rei d'Aragó)*. Barcelona: Barcino. [Edició a cura de Miquel Batllori]
- (1996). *Regimen Sanitatis ad Regem Aragonum*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona; Fundació Noguera. [Estudi introductori de Pedro Gil-Sotres, amb la col·laboració de Juan A. Paniagua i Luis García-Ballester]
- (1999). *De esu carniium*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona; Fundació Noguera. [Estudi introductori de Diane M. Bazell]
- VINYOLES I VIDAL, T. (1988). «El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400». A: *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelona: CSIC; Institució Milà i Fontanals.