

Alimentació i poder a Catalunya al segle XII.

Aproximació al comportament alimentari de la noblesa



Antoni Riera i Melis
Departament d'Història Medieval
Universitat de Barcelona

El segle XII constitueix per a Catalunya, com per a la resta d'Occident, l'època de l'ordre senyorial, un ordre que introdueix una radical desigualtat entre les persones. La concentració del poder a mans d'un restringit col·lectiu de grans terratinents armats es reflecteix en el terreny de l'alimentació: els recursos es distribueixen d'una manera molt desequilibrada entre els diversos estaments socials. Els senyors sempre tenen fam i sempre la poden satisfer. La carn i el vi de qualitat ocupen, a les ben proveïdes taules nobiliàries, un lloc destacat. La riquesa es manifesta amb una dieta abundant i diversificada, amb un ampli conjunt d'estris culinàries i amb una vaixel·la fina i vistosa, que pot arribar a ser de metalls preciosos. El comportament alimentari ha esdevingut un dels principals indicadors de la categoria social dels individus.

The XIIth century is in Catalonia, like in the rest of the Western World, the time of the Sirs' order, which introduces a deep inequality between people. The Sirs have the power and this can be really seen in the subject of «Food»; the resources are distributed among the different social orders. The Sirs always have meat and wine of quality on their tables. The diet is abundant and varied with a lot of cutlery and crockery. Food behaviour has become an important indicator of the social standard of people.

I. Introducció

Aquest article té com a objectiu intentar una aproximació a un dels diversos sistemes alimentaris que van coexistir a Catalunya durant el segle XII, el de la noblesa; un estament poderós i, bé que restringit, amb gran influència ideològica en el conjunt de la societat. Es tracta d'un mer avenç d'una recerca en curs, d'un nou lliurament provisional d'una línia de treball que es troba encara en un estadi intermedi, força lluny de l'etapa de conclusions. La finalitat d'aquesta tasca científica consisteix —com ja ho he repetit en altres ocasions—¹ a sotmetre les pautes de menjar vigents al Principat entre els segles IX i XV a una doble anàlisi: a un examen sincrònic, que posi en relleu les concordances i les divergències que presenten els diversos sistemes que coexisteixen en cada època, i a un estudi diacrònic, a fi de copsar la variació en el temps de cada un d'aquests règims alimentaris.

Aquest plantejament arrenca de dues premisses: al si de les societats jerarquitzades, cada estament, pel fet de conferir un valor diferent a cada un dels queviures de què disposa, crea un sistema alimentari propi que el defineix com a grup; l'alimentació —tal com ho han assenyalat els professors J. L. Flandrin² i M. Montanari³— és un fet cultural estretament correlacionat amb el nivell material (biològic, econòmic, tècnic) i amb el nivell mental i ideològic de cada col·lectiu diferenciat.

L'arc cronològic considerat comprèn des del 1080, quan el feudalisme comença a Catalunya —com en moltes més regions de l'Occident— la seva època de plenitud, fins cap al 1230, quan la Corona d'Aragó, després de conèixer les primeres crisis frumentàries de què guarden record les cròniques⁴ i recuperar la monarquia el paper de coordinador de les energies bèl·liques de l'aristocràcia,⁵ esdevé, amb la conquesta de les Illes Balears i del regne de València, una potència ma-



La Tapiserie de Bayeux.
Els menjars rostint-se, els
servents de taula
presentant la volateria

rítima a escala de la Mediterrània occidental. Aquests cent cinquanta anys han estat anomenats per D. Barthélemy,⁶ pel que fa a França, l'època de l'ordre senyorial, un ordre eficaç que pivota, però, damunt una radical desigualtat jurídica i econòmica de les persones.

Entre els medievalistes hi ha un ampli consens respecte al fet que el segle XII va ser, per a moltes regions europees, un període de creixement. Es concep com una època caracteritzada per un avenç dels camps de conreu a càrrec dels boscos i dels erms, per un apogeu de les rompudes, per una expansió demogràfica lenta però sostinguda, per l'establiment de circuits comercials cada cop més llargs i fermes, per una penetració gradual de la moneda al camp i pel desvetllament de les ciutats, on no triga a produir-se una renovació dels ensenyaments. Els avenços intel·lectuals no se circumscriuen als camps de la filosofia, de la teologia o del dret, sinó que dinamitzen també el saber tècnic, tal com ho reflecteix, entre algunes altres coses, el pas de l'arquitectura romànica a la gòtica.

Uns temps, en definitiva, de dinamisme i d'innovacions, basats en l'extorsió sistemàtica dels pagesos pels senyors. L'increment del nombre de masovers i l'esmena dels mecanismes de captació dels recursos generats per aquests enriqueixen els senyors, tants els laics com els eclesiàstics. La puja de les ren-

des senyorials permet als titulars renovar els habitatges —pertot arreu s'aixequen nous castells i monestirs— i augmentar el consum d'articles de luxe, de la taula al vestuari, tot passant per l'armament. La demanda senyorial va jugar un paper clau, segons D. Barthélemy,⁷ en la puixança experimentada, als segles centrals de l'edat mitjana, per l'economia occidental.

L'apogeu de la producció agrària, a més d'enriquir l'aristocràcia, estimularà el desenvolupament de les ciutats. Les velles urbs, des de poc abans del 1100, pel fet d'esdevenir el mercat principal de la rodalia, són sovintejades pels senyors i pels camperols solvents, que hi venen els seus excedents i hi compren els articles que no poden trobar al camp: mercaderies de luxe, exòtiques o productes manufacturats més fins que els fabricats als tallers rurals. És ara quan ciutat i camp, en la mesura que experimenten un desenvolupament diferenciat, esdevenen dues realitats complementàries.

A Catalunya, el creixement de la producció agrària —resultat, com pertot arreu, més d'una expansió dels sementers⁸ que no pas d'una alça de la productivitat— va provocar, entre el 1080 i el 1230, els mateixos efectes que a la majoria de les regions de l'Occident. El comerç interior s'intensifica, com es dedueix de la proliferació de mercats gairebé

Vegeu notes a les p. 17 i ss.

a totes les contrades.⁹ La circulació monetària, esperonada inicialment per les paries obtingudes dels regnes de taifes fronterers, irradia des de les ciutats cap a les àrees rurals. No falten, doncs, ni productes per intercanviar ni mitjans de pagament. Els poders públics procuren crear una infraestructura naval capaç d'atreure, amb serveis i exempcions fiscals, els vaixells i els mercaders estrangers; esmercen recursos en la construcció de navilis i adopten mesures per tal que els particulars solvents els imitin en aquesta iniciativa.¹⁰ Dues empreses exteriors palesen els avenços experimentats, al llarg del segle XII, per la marina catalana: la participació d'un conjunt de vaixells barcelonins, el 1113, en la frustrada expedició pisana contra les Illes Balears i la conquesta de l'esmentat arxipèlag, uns cent setze anys després, per una esquadra construïda gairebé íntegrament a les diverses drassanes del Principat. Les ciutats de la Catalunya Vella, com Barcelona, Girona, Vic o la Seu d'Urgell, es remodelen i eixamplen el seu recinte; es restauren algunes antigues urbs d'incorporació recent, com Tarragona; en sorgeixen de noves a les contrades on n'hi havia: Vilafranca de Conflent, Perpinyà, Puigcerdà, Sabadell i Vilafranca del Penedès.

El creixement econòmic, demogràfic i militar de Catalunya va transcendir les seves fronteres. Els comtes de Barcelona, després d'establir una unió dinàstica amb la casa reial d'Aragó, expandeixen, mitjançant compres, enllaços matrimonials i vincles feudals, la seva influència pel Midi de França, tot creant una xarxa de drets que s'estén des de Tolosa de Llenguadoc fins a Niça.¹¹ Pel que fa a la frontera meridional, els catalans i els aragonesos, coordinats per un únic poder polític, aprofiten la desintegració de l'estat almoràvit per expugnar la presència islàmica, durant la segona meitat del segle XII, dels districtes de Tortosa, Lleida i Terol. Una col·laboració estreta, que no implica tanmateix pèrdua d'identitat, i que permetrà a



ambdós pobles resistir sense replegaments les successives escomeses almohades i establir les bases de noves conquestes territorials.

II. El sistema alimentari senyorial

Cada estament, del conjunt de recursos agraris i silvo-pastorals de què disposa globalment la societat, se n'apropia d'una part desigual, els confereix un valor distint i específic i els combina de manera diversa: construeix el seu propi sistema alimentari. La taula, a l'edat mitjana, havia esdevingut ja un poderós senyal d'identitat col·lectiva i era un dels principals elements definidors del rang; palesava, juntament amb la casa i el vestit, l'estament social a què pertanyia cada persona, el lloc que ocupava i la funció que assumia al si de la societat.

1. Fonts per al seu estudi

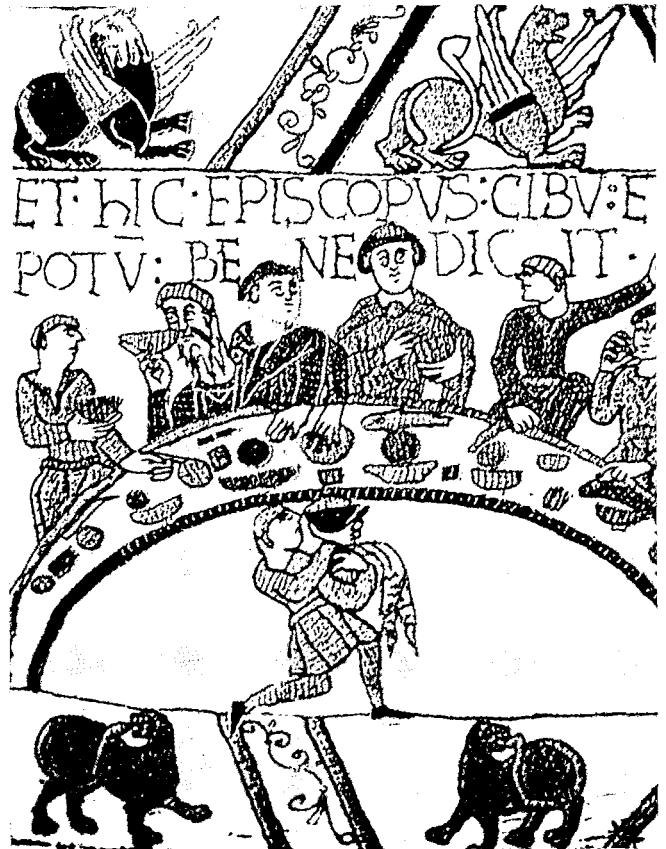
Les cròniques catalanes del segle XII —escasses i concises— no constitueixen una bona font per a l'historiador de l'alimentació, que troba, en canvi, dades abundants i precises en un tipus concret de documentació d'arxiu: els comptes d'alguns batlles o castlans. Els funcionaris locals anoten, en aquests documents fiscals, totes les despeses —incloses

les compres de queviures— fetes, durant l'estada a la seva circumscripció, per algun membre de la família reial o de l'alta noblesa catalana. Se'n conserven molts a l'Arxiu de la Corona d'Aragó, la majoria dels quals, però, encara no han estat classificats. José Balari Jovany¹² en va estudiar uns dels batlle de Sant Pere de Vilamajor;¹³ Rafael Conde, més recentment, ha analitzat i editat els del castell de Sentmenat del 1189.¹⁴ En els primers apareixen, entre altres partides, els costos de cinc estades que féu a l'esmentada residència, entre el juliol del 1157 i el març del 1158, la reina Peronella. La protagonista dels segons és Guillema de Montcada, que s'atura quatre vegades, entre l'abril i l'agost del 1189, a la fortalesa de Sentmenat.

També aporten informació aprofitable els comptes de les despeses fetes, durant un viatge o una missió diplomàtica, per personatges d'alta extracció social, tant laics com eclesiàstics, la identitat de molts dels quals se'ns escapa.¹⁵

Aquestes dues modalitats de justificants fiscals, malgrat el caràcter fragmentari i la discontinuïtat cronològica, permeten intentar una anàlisi qualitativa del règim alimentari de la noblesa catalana del segle XII. Constitueixen, d'altra banda, unes fonts que admeten moltes més lectures, ja que posen de manifest com els viatgers amb recursos depenen per al seu proveïment quotidià dels mercats locals, on poden adquirir una gamma d'article força més àmplia que no els simples queviures; la pràctica de pagar sistemàticament les compres en metàl·lic, que va incrementar l'oferta monetària al camp, ens ha conservat el preu d'una munió de productes, tot permetent estudiar-ne les oscil·lacions en l'espai i en el temps.

Les despeses anotades en aquests documents comptables són expressades globalment per dies. No especifiquen com es distribueix el conjunt de comestibles adquirits en les diverses menjades que fan els hostes al llarg de la jornada; no permeten, doncs,



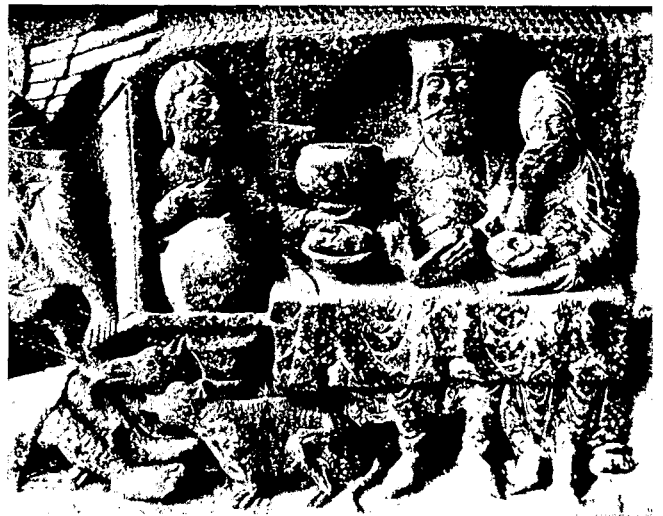
diferenciar els components del dinar dels del sopar. No detallen tampoc la composició del seguici que, pel fet d'acompanyar-los, va participar en els àpats organitzats per a cada un d'aquests personatges durant el sojorn al castell o al palau de la vila.

2. Els components de la dieta

Les coincidències entre ambdós comptes són paleses. Tant la reina¹⁶ com la senyora de Montcada¹⁷ mengen diàriament pa blanc de blat i beuen, fins i tot durant la majoria dels dies de la quaresma,¹⁸ vi. Ambdues dames demostren idèntica predilecció pels plats amb un alt contingut càrnic, dels quals només prescindeixen les jornades penitencials. La sobirana, en el transcurs de les onze jornades que, al llarg de l'estiu de 1157, va passar a Vilamajor, va consumir sobretot porc, tant fresc¹⁹ com salat.²⁰ L'aviram també gaudia de les seves preferències: als comptes s'esmenten sovint les gallines,²¹ els pollastres, els capons o les oques.²² El porc²³ i la

volateria, especialment els pollastres,²⁴ són així mateix les dues modalitats de carn preferides per Guillema de Montcada, si més no durant les seves estades al castell de Sentmenat; als comptes figuren també, força menys sovint, compres de moltons,²⁵ d'anyells,²⁶ carn sense especificar²⁷ i de vaca.²⁸ Aquestes viandes, ben condimentades d'espècies, entre les quals sobresortia el pebre,²⁹ i d'altres adobs menys exòtics, com les cebes i els alls,³⁰ es combinaven de manera diversa³¹ per tal de constituir menús abundants i diferenciats.³² Sorpren l'absència total, en ambdues taules, de la caça, vianda que aleshores encara ocupava un lloc destacat entre les preferències gastronòmiques de la noblesa.³³ En podia ser la causa la doble presidència femenina? Devia introduir, aleshores, el gènere matisos en el règim alimentari de les persones que compartien el mateix estament social? Per poder donar una resposta fonamentada a aquestes preguntes, cal una àmplia recerca documental comparativa, tasca que encara s'ha de fer. Després de la carn, el pa i el vi, que constituïen aleshores els elements bàsics del sistema alimentari de la noblesa, apareixen, en ambdós comptes, encara que amb una freqüència de compra força inferior, els ous i el formatge. Aquests dos queviures, amb un alt contingut proteínic, tant combinen amb la carn, els dies normals,³⁴ com alternen amb el peix, els dies de magre.³⁵ Els àpats dels dies d'abstinença es fonamentaven en el peix³⁶ i, només en absència d'aquest, hi entraven els ous i el formatge, malgrat la seva provenença d'animals de sang calenta.

Les verdures i els llegums secs ocupen, en el règim alimentari aristocràtic, un lloc secundari: Guillema de Montcada, al llarg dels quaranta-tres dies que va passar a Sentmenat, només va comprar una vegada cols i una altra espinacs,³⁷ queviures que no apareixen esmentats als comptes de la reina Peronella, la qual, en canvi, va menjar, a Vilamajor, cigrons dos dies seguits, durant la quaresma



del 1158.³⁸ L'absència de la fruita en ambdues taules és total; l'únic producte dolç que hi fou servit és la mel, que va entrar a formar part, en una ocasió, dels menús consumits per la reina.³⁹

Les despeses alimentàries fetes per totes dues dames coincideixen àmpliament amb les d'algunes comitives nobiliàries que passaren per Catalunya durant el segle XII.⁴⁰

3. La provenença dels aliments

Una part dels queviures que integraven l'abundosa dieta dels senyors provenia de les reserves dels seus respectius patrimonis; una altra era aportada, en concepte de censos, pels pagesos de les tinences. Des del final del segle XI, però, l'alça continuada de les rendes i la reactivació gradual del gran comerç permeten als membres de l'aristocràcia refinar els seus costums alimentaris, que ja no poden ser atesos íntegrament mitjançant la producció local, una part creixent de la qual encaminen cap als mercats propers, especialment cap als urbans, on adquireixen queviures de luxe, de provenença llunyana (espècies, vins i formatges de qualitat) i uns quants productes ordinaris que no poden obtenir al si dels seus dominis (sal, peix), articles aportats per mercaders professionals. Els plantejaments autàrquics reculen lentament, al llarg del segle XII, en la gestió de la majoria de senyorijs, a mesura que s'hi in-

Taula d'un senyor del segle XI. Capítol IV (De civibus). Còdex De Universo, de Rábano Maurp (Còdex 132. Biblioteca del monestir de Montecasi)



Banquet a la cort de Foulques III d'Anjou. Miniatura del final del segle XI. (Biblioteca Nacional de París)



tensifica la circulació monetària.⁴¹ L'estreta dependència del mercat local, fins i tot per als queviures més comuns, com el pa o el vi, que es desprèn dels comptes analitzats, no cal tanmateix considerar-la com a representativa, ja que és imputable en bona part al fet que els seus titulars són de viatge, fora de casa, lluny dels seus cellers i sitges.

4. La cuina

El vast i heterogeni conjunt de queviures que integraven la dieta senyorial era combinat i manipulat, a les cuines dels castells i dels palaus, per domèstics especialitzats. L'element clau d'aquest àmbit era la llar, on s'encenia el foc, el *caput foger*⁴² o *lare* de la documentació coetània; per activar-hi la combustió s'emprava la manxa.⁴³ El forn, indispensable —amb el sedàs i la pastera— per a l'elaboració del pa, sembla que jugava un paper secundari en la cocció dels altres aliments.

Els cuiners, per transformar les viandes en plats comestibles i sensualment atractius, disposaven d'una sèrie d'estris, tant de coure i ferro —*vascula aerea et ferrea*—⁴⁴ com de terrissa, que els escrivans de l'època designen amb el terme genèric d'*arrezamenta*.⁴⁵

Per escalfar aigua, bullir la carn i tota mena de viandes i preparar les sopes s'empraven les calderes —*callariae*— de metall,⁴⁶ penjades a la xemeneia mitjançant una ca-

dena amb ganxos —els *paracingles* o *cremaculi*⁴⁷.— Idèntiques funcions complien, a menor escala, les olles d'aram⁴⁸ o de terrissa, que es col·locaven normalment damunt d'uns fogons, els vestigis de les quals apareixen sovint a les excavacions i poc a la documentació de l'època, a causa del seu migrat valor. El bulliment —amb aigua, espècies, herbes aromàtiques i altres adobs—⁴⁹ de la carn, pel fet de reblanir-la i potenciar-ne el sabor, va esdevenir, a l'edat mitjana, una pràctica culinària molt usual si no la més difosa.⁵⁰ En la preparació de les carns fermes, caça i ramaderia majors, es devia emprar la tècnica —documentada des de la baixa antiguitat fins després del Renaixement— de les coccions successives, que consistia a bullir els talls abans de sotmetre'ls a altres tractaments en una cassola, una paella o un ast, estris que no solien faltar en cap cuina senyorial. El bullit ja coexistia, aleshores, amb l'estofat, el fregit i el rostit.

Les paelles ja havien esdevingut també —no tan sols a les llars nobiliàries— un tipus d'atuell molt usual⁵¹ i podien assolir considerables dimensions; les més grans es penjaven —com les calderes— a la xemeneia amb una cadena.⁵² La carn i les verdures es fregien normalment amb llard⁵³ i el peix, amb oli.⁵⁴

La carn rostida, especialment la de caça major,⁵⁵ continuava gaudint, entre l'aristo-

cràcia, d'una gran acceptació: es preparava enfilant les peces, bullides o crues, però sempre ben assaonades amb espècies i d'altres condiments, en un ast,⁵⁶ que es feia girar damunt del foc de la llar.

Tant per triturar el pebre, els cereals i, tal volta, les ametlles i algun altre fruit sec com per picar els alls i alguna verdura s'emprava el morter —de metall,⁵⁷ pedra o fusta⁵⁸— amb la seva corresponent mà.⁵⁹ També apareixen esmentats, als pocs inventaris que ens han arribat de l'època, encara que molt escadusserament, els neulers,⁶⁰ instruments de ferro destinats, com el seu nom ja ho indica, a l'elaboració de les neules, lllaminadura que, junt amb el piment, es consumia pel Nadal i algunes altres solemnitats de l'any.⁶¹

5. La taula

Als castells i als palaus de la noblesa, els queviures provinents del rebost, del celler o de la farinera, després d'una manipulació més o menys acurada a la cuina, eren servits —en plàteres⁶² o algun altre atuell— al menjador, un espai ampli, punt principal de reunió del estadants de la mansió i escenari, per tant, d'una intensa activitat social. L'element caracteritzador d'aquest àmbit era la taula, un conjunt de grans posts de fusta recolzades sobre una sèrie de cavallets⁶³ arranats en línia recta o descrivint una semicircumferència. La taula, abans que els comensals no es rentessin les mans⁶⁴ i ocupessin els bancs⁶⁵ o les cadires⁶⁶ que l'envoltaven, es cobria amb les tovalles,⁶⁷ damunt de les quals es col·locaven els plats, els coberts, els vasos vinaris, els salers, els tovallons i, a la nit, els canelobres⁶⁸ amb les corresponents candeles.

Les escudelles i els talladors —com les plàteres, les safates, les ribelles i els aiguamans— solien ser, els dies normals, d'estany,⁶⁹ peltre,⁷⁰ coure⁷¹ o de fusta compacta,⁷²; la vaixel·la de metalls preciosos⁷³ es devia reservar per als àpats solemnes. Sembla que la ceràmica vidriada —de pasta fina i de tona-

litats clares, cuita en atmosferes oxidants— no es va introduir als menjadors nobiliaris catalans fins al segle XIII.⁷⁴ Els primers centres productors en van ser Terol, Manisses i Paterna, des d'on la nova tècnica, amb una forta empremta islàmica, es va expandir, després del 1300, arreu de la Corona d'Aragó. Els únics coberts esmentats a la documentació coetània són les culleres i els cullerots, afaïçonats en els mateixos metalls que els plats,⁷⁵ en argent⁷⁶ o en fusta. Els senyors, tan acostumats al maneig de les armes, no devien emprar, a taula, cap mena de ganivet o, si ho feien, devien utilitzar —com els monjos—⁷⁷ el que portaven sempre damunt per tallar tota mena d'objectes.

La beguda, circumscrita gairebé al vi, apareixia a taula en ampolles de vidre⁷⁸ o en gerres de metall. Les reiterades libacions es feien en anaps o copes de fusta,⁷⁹ de metalls preciosos⁸⁰ o, força menys sovint, de vidre.

6. Valor simbòlic dels aliments i de les regles de taula

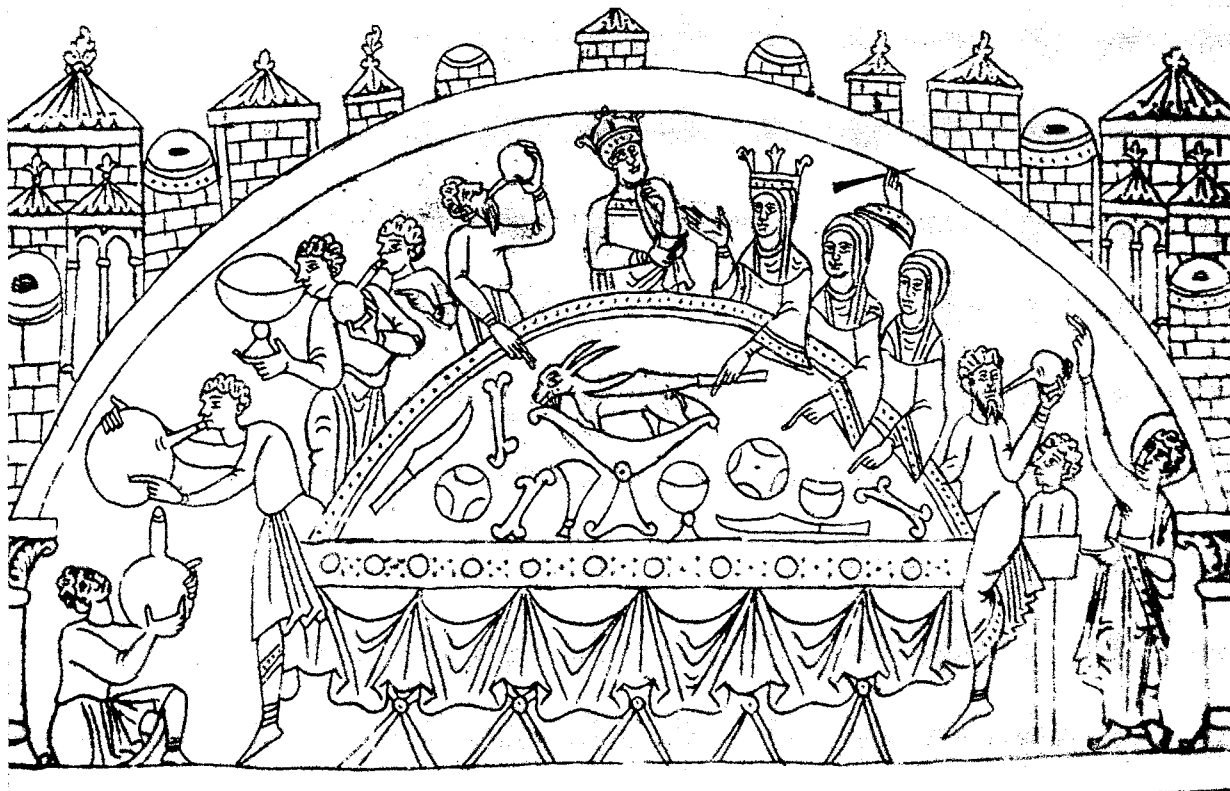
En una societat altament jerarquitzada i que s'ha d'enfrontar sovint, com a conseqüència d'una tecnologia agro-pecuària feble, incapaç de neutralitzar les irregularitats meteorològiques, amb l'espectre de la fam, els recursos alimentaris es distribueixen d'una manera molt desequilibrada entre els diversos estaments socials. La dieta ordinària de cada persona depèn, com ho especifiquen els textos coetanis, de la *sua qualitate*.⁸¹ Els senyors mengen o poden menjar sempre més i millor que els pagesos. La praxi, en aquest camp, tendeix a convertir-se en norma: el comportament alimentari, condicionat pel rang, esdevé un dels principals indicadors de la categoria social d'un individu. Si el potentat —sense aparents diferències importants en funció del gènere—⁸² menja molt, qualsevol que estigui en condicions de fer-ho és un magnat.⁸³ Els costums de taula es transmuten en autèntics deures socials: el noble, per tal

de palesar la seva pertinença a un estament privilegiat, ha d'exhibir una bulímia constant. Aquells qui no s'atenen a aquest «codi» de conducta són acusats d'accentuar la confusió —l'entropia— dintre de la societat. El fet de menjar molt i les seves seqüeles somàtiques⁸⁴ són assumits per tothom com a trets distintius de l'aristocràcia.

En les societats en què coexisteixen diversos sistemes alimentaris paral·lels, les diferències que separen les dietes ordinàries dels membres de cada estament acostumen a ser també qualitatives: el poderós, a més de menjar sempre molt, ha de consumir molta carn. Per als membres de l'aristocràcia feudal del segle XII, la carn era quelcom més que un aliment: havia esdevingut un símbol de vitalitat, de força i de poder, una manifestació quotidiana d'una mentalitat hedonista que mitificava, malgrat l'afany dels moralistes per delimitar-los dintre d'uns termes ben precisos, el vigor físic i la puixança sexual. El consum de la carn s'havia convertit —com ho ha demostrat M. Monta-

nari⁸⁵ en una necessitat més psicològica que biològica. Les autoritats polítiques i eclesiàstiques, conscients de la posició central que aquesta vianda ocupava en el sistema alimentari de la noblesa, empenen l'abstinència com a sanció. La renúncia forçada a la carn tenia, entre els magnats, un alt valor punitiu, ja que implicava una expulsió transitòria del grup dels potents i, per tant, una forta humiliació.

El règim alimentari i les regles que regeixen l'àpat no esgoten, tanmateix, el seu sentit en la manifestació de la identitat social d'una persona o d'un col·lectiu, sinó que serveixen també com a instrument de representació de les relacions existents, en un moment determinat, entre els individus, els grups i les institucions. La col·locació dels comensals a la taula, determinada pel rang i per la intensitat dels lligams respectius amb l'amfitrió, expressa, d'acord amb un ritual més o menys formalitzat, la condició, el grau de poder, de cadascun. Si el lloc físic que hi ocupa cada participant palesa el nivell de la



seva nissaga i l'àpat significa tant una comunitat transitòria d'individus conjunyits per vincles de parentiu o d'amistat, com les relacions jerarquitzades vigents entre ells, l'expulsió de la taula implica sempre l'exclusió del foragitat de l'esmentat col·lectiu i una greu degradació dels nexes que l'uneixen amb el responsable de la iniciativa. Menjar sol, al si de la societat medieval, fortament influïda pels models eclesiàstics, constitueix, pel fet de simbolitzar una marginació social, un important instrument expiatori: per a un laic, l'excomunió comporta l'exclusió del seu orde i ningú no pot compartir la taula amb ell sense incórrer en el mateix càstig.⁸⁶

III. Conclusions

El segle XII va constituir per a la major part de l'Europa occidental una llarga època de creixement demogràfic, expansió econòmica i renovament cultural. El dinamisme i les innovacions arrelen pertot arreu i beneficien, en primer lloc, els senyors. L'alça continuada de les rendes de la terra i la reactivació dels intercanvis permeten a la noblesa incrementar el consum i esdevenir més exigent pel que fa a la qualitat. A la taula i al rober dels poderosos, des d'abans del 1100, els articles de luxe, de provinença no sempre propera, avancen a càrrec dels productes agro-pecuaris o manufacturats, menys fins, obtinguts dintre dels respectius dominis. Els magnats —i els cavallers, en menor grau— encaminen els seus excedents cap als nuclis urbans, on adquireixen, accelerant així la seva transformació en centres mercantils i manufacturadors, els béns que no poden produir ni troben en els mercats rurals. La ciutat i el camp, en la mesura en què experimenten un desenvolupament diferenciat, esdevenen ara dos àmbits econòmics complementaris.

L'expansió demogràfica, l'apogeu de les rompudes, l'alça dels intercanvis mercantils i la penetració de la moneda al camp, a Ca-

talunya, van acompanyats d'un estrenyiment de vincles amb els estats cristians fronterers i d'un important avenç territorial a càrrec de l'Islam. De la unió dinàstica pactada per Ramon Berenguer IV i Ramir II el Monjo, en sorgeix, el 1137, la Corona d'Aragó. Les energies conjuntes de catalans i d'aragonesos permetran a la nova dinastia d'accentuar la seva influència al sud de França, on crea una xarxa de vincles feudals que s'estén des de Tolosa de Llenguadoc fins a Niça, i aprofitar la desintegració de l'estat almoràvit per conquerir, durant la segona meitat del segle XII, els districtes de Tortosa, Lleida i Terol.

L'historiador, per tal de reconstruir el sistema alimentari de la noblesa catalana, disposa, si més no per a l'etapa posterior al 1150, de fonts directes: els comptes dels castells i les despeses de viatges dels agents de l'Administració. Ambdues modalitats de justificants fiscals permeten identificar amb força precisió els components bàsics de la dieta senyorial.

Els àpats dels poderosos, tant els ordinaris com els festius, inclouen sistemàticament la carn, el vi i el pa de blat. Alguns altres aliments amb un alt contingut proteic, com els ous o el formatge, hi ocupen un lloc secundari: combinen amb la carn, els dies normals, i alternen amb el peix, les jornades penitencials. Les verdures, els llegums i la fruita són considerats pels nobles com viandes bastes, pròpies de gent mancada de recursos i poc compatibles amb el nivell de qualitat que ha de caracteritzar la seva taula. Els canvis experimentats, des de mitjan segle XI, al camp català, on les rompudes han fet recular considerablement els boscos i els erms, i els efectes progressius d'una dieta excedentària en greixos i proteïnes —l'obesitat, els trastorns circulatoris, la dismetabolisme i l'artritis— acaben per influir tanmateix en el règim alimentari de la noblesa: a les taules dels castells la ramaderia menor avança a càrrec de la caça, pel que fa a la carn, i les



Bíblia «de Farfa» (S. XI)

verdures, encara que d'una manera esparsa i sempre en petites quantitats, hi apareixen amb una freqüència⁸⁷ sense paral·lel en les centúries immediates. Els membres de l'aristocràcia, entre el 1080 i el 1230, gaudeixen, doncs, a Catalunya d'una dieta tan abundant com la dels seus ascendents de l'alta edat mitjana,⁸⁸ però un xic més equilibrada, arran de l'increment del consum de queviures de procedència vegetal.

A mesura que els senyors, com a conseqüència d'una alça de les rendes i de la reactivació de la circulació mercantil, eleven les seves exigències alimentàries, els components de la dieta obtinguts en el domini propi reculen davant dels adquirits als mercats rurals o urbans. Els magnats, per al proveïment de les espècies, dels vins de qualitat o del peix fi, el consum continuat dels quals ha esdevingut una exigència social, depenen, al segle XII, d'intermediaris professionals.

L'ast, a les cuines senyorials, eclipsava les calderes i les paelles. El rostit continuava essent, entre els membres de l'aristocràcia, el sistema de cocció més valorat. Els cuiners sovint, abans d'enastar les carns, les bullien amb aigua, espècies i altres condiments, per tal d'atenuar-ne la consistència i potenciar-ne el sabor. La tècnica de les coccions successives, heretada del món romà, no perdrà adeptes fins després del Renaixement.

Uns aliments selectes i ben preparats exigeixen una vaixel·la de qualitat, que els preservi incontaminats i en realci les propietats

sensorials. Els magnats empraven diàriament escudelles, talladors, culleres, gerres, anaps, safates, aiguamans i ribelles d'estany, peltre o fusta compacta, atuells que, al segle XII, només estaven a l'abast dels potentats. Solien disposar també, per als àpats solemnes, d'una vaixel·la de metalls preciosos.

En una societat estamental, la dieta ordinària de cada persona depèn de la seva categoria. D'un noble s'esperava, al segle XII, una bulímia constant i una predilecció manifesta per la carn. Aquesta vianda havia esdevingut, entre els magnats i els cavallers, un símbol de vitalitat i el seu consum constituïa una necessitat més psicològica que biològica. Les autoritats polítiques i eclesiàstiques, conscients de la posició central que la carn ocupava en el sistema alimentari senyorial, empen l'abstinència amb finalitat punitiva. La renúncia forçada a la carn simbolitzava, per a un noble, l'exclusió del cercle dels potents.

1. RIERA MELIS, Antoni, «Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'alta edat mitjana», a *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Consell Superior d'Investigacions Científiques, Barcelona, 1988, pp. 1-3.

2. «La escala de valores gastronómicos de un pueblo, de una región, de una clase social o de un individuo depende tanto de un conjunto de razones socioculturales como de razones naturales y económicas» «Historia de la alimentación: Por una ampliación de perspectivas», *Manuscritos*, (Barcelona), 6 (1987), p. 12.

3. «Storia, alimentazione e storia dell'alimentazione.

Le fonti scritte altomedievali», *Archeologia Medievale*, (Florència), VIII (1981), p. 36.

4. Les de 1208 i 1218, a Aragó [LACARRA, José María, *Aragón en el pasado*, Ed. Espasa Calpe, Madrid: 1972, p. 131] i la del 1227, a Catalunya [«Chronicon Barcinonense», ed. Petrus de Marca: *Marca Hispanica sive Limes Hispanicus*, Franciscus Muguet typographus, París, 1688, col. 755]. Per a una anàlisi contextualitzada d'aquests primers dèficits cerealistes a la Corona d'Aragó vegeu RIERA MELIS, Antoni, «Els pròdroms de les crisis agràries de la baixa edat mitjana a la Corona d'Aragó. I: 1250-1300», *Miscelània en homenatge al P. Agustí Altisent*, Diputació Provincial, Tarragona, 1991, pp. 57-60.

5. El buit de poder creat per la minoria de Jaume I va generar, a la Corona d'Aragó, la formació de faccions nobiliàries i els enfrontaments entre aquestes, per tal d'expandir les seves respectives àrees de poder, com ho ha demostrat F. Soldevila al seu llibre *Els primers temps de Jaume I*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona: 1968. Els grans perjudicats de la conjuntura foren els pagesos, que van veure —impotents— com els vincles que els unien als senyors i a les terres que conreaven es refermaven, segons FREEDMAN, Paul H., *Assaig d'història de la pagesia catalana (segles XI-XV)*, Edicions 62, Barcelona, 1988, pp. 45-48 i 54-59.

6. *L'ordre seigneurial; XI-XII siècle*, Ed. du Seuil, París: 1990.

7. *L'ordre seigneurial*, p. 107.

8. Per a l'avenç de les rompudes entre els Pirineus i el Gaià, vegeu RUIZ DOMÈNEC, José Enrique, «Una etapa en la ocupación del suelo: la roturación de tierras en la Cataluña Vieja durante el siglo X», *Hispania* (Madrid), XXXIII (1973), pp. 481-518.

9. BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du milieu du Xe a la fin du XIe siècle. Croissance et mutations d'une société*, II, Publications de l'Université de Toulouse-Le Mirail, Toulouse, 1976.

10. La més coneguda de les quals és l'adoptada, el 1227, per Jaume I —per tal d'accelerar probablement els preparatius de la conquesta de Mallorca— tot prohibint carregar mercaderies, a Barcelona, en naus estrangeres mentre n'hi hagués de catalanes disponibles [Institut Municipal d'Història de Barcelona (en endavant IMHB), Llibre Vert, I, fol. 213 v.-214 r.; ed. Carme Batlle en CAPMANY, Antonio de, *Memorias históricas sobre la marina, comercio y artes de la antigua ciudad de Barcelona*, Cámara Oficial de Comercio y Navegación, Barcelona: 1961, II, doc. 5, pp. 12-13].

11. Aspecte ben estudiat recentment per AURELL, Martí, «Els fonaments socials de la dominació catalana a Provença sota Alfons el Cast (1166-1196)», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia* (Barcelona), 5-6 (1984-1985), pp. 83-110; «L'expansion catalane en Provence au XIIe siècle», *Estudi General*, (Girona), 5-6 (1985-86), pp. 175-197; «Autour d'un débat historiographique: l'expansion catalane dans les Pays de Languedoc au Moyen Age», *XII Congrès d'Histoire de la Couronne d'Aragon*, I, Montpellier, 1987, pp. 9-41.

12. *Orígenes históricos de Cataluña*, 2ª ed., II, Instituto

Internacional de Cultura Románica, Sant Cugat del Vallès, 1964, pp. 604-610.

13. Arxiu de la Corona d'Aragó (en endavant ACA), Ramon Berenguer IV, perg. 16 s.d. Aquest important document ha estat reeditat amb cura per BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts of Catalonia under the early countings (1151-1213)*, II, University of California press, Berkeley-Los Angeles-Londres: 1984, doc. 4, pp. 33-43.

14. «Alimentación y sociedad: las cuentas de Guillema de Montcada (A.D. 1189)», *Medievalia* (Barcelona), 3 (1982), pp. 7-21.

15. Alguns dels quals han estat estudiats per BALARI JOVANY, José, *Orígenes históricos de Cataluña*, II, p. 604-607; i per CONDE, Rafael, «Alimentación y sociedad», p. 16, notes 17 i 18.

16. BALARI JOVANY, José, *Orígenes históricos de Cataluña*, II, pp. 607-610. BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts*, II, pp. 33-43.

17. CONDE, Rafael, «Alimentación y sociedad», p. 12.

18. Entre les despeses efectuades per la sobirana, a Vilamajor, el dimecres 3 i el dijous 4 de març de 1158, en ple període penitencial, no hi falta el vi [BALARI JOVANY, José, *Orígenes históricos de Cataluña*, II, pp. 609-610, BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts*, II, pp. 41-42].

19. Que apareix esmentat entre les despeses corresponents a sis dels tretze dies [BALARI JOVANY, José, *Orígenes históricos de Cataluña*, II, pp. 607-608. BISSON, Thomas N., pp. *Fiscal accounts*, II, pp. 33-35]; el fet que sempre se'n compri més d'un incita a pensar en animals petits per rostir.

20. En forma de pernil, queviure que apareix esmentat en tres ocasions en els comptes, i de cansalada, que hi figura una vegada [*Ibidem*].

21. En tres ocasions [*Ibidem*].

22. En dues ocasions, respectivament [*Ibidem*].

23. Que va entrar, en forma de cansalada, en els menús de nou dels quaranta-sis dies computats i, fresc, en els àpats de set jorns [CONDE, Rafael, «Alimentación y sociedad», p. 12].

24. Que apareixen esmentats, als comptes, en dotze ocasions, seguits de les oques, en quatre, i de les gallines, en una [*Ibidem*].

25. Tres esments [*Ibidem*].

26. Una menció [*Ibidem*].

27. Probablement d'alguna modalitat de ramaderia menor; els comptes en registren quatre compres [*Ibidem*].

28. *Et mane, in die Dominica. III. Solidos in carne de vaccha* [CONDE, Rafael, «Alimentación y sociedad», p. 19].

29. Article de luxe de què fan un gran consum, com es desprèn dels comptes respectius, tan Peronella [BALARI JOVANY, José, *Orígenes históricos de Cataluña*, II, pp. 607-610. BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts*, II, pp. 33-34 i 41] com Guillema de Montcada [CONDE, Rafael, «Alimentación y sociedad», p. 12].

30. Com les cebes [BALARI JOVANY, José, *Orígenes históricos de Cataluña*, II, pp. 607-610. BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts*, II, pp. 34-36 i 41] i els alls [BALARI JOVANY, José, *Orígenes históricos de Cataluña*, II, p. 608.

BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts*, II, p. 35. CONDE, Rafael, «Alimentación y sociedad», p. 11 i 18].

31. Els plats de volateria, pel fet que la seva carn era més dolça i fina, ja a l'alta edat mitjana se servien sempre, als àpats senyorials, segons Hildemar [cit. per MIGNE, J.-P., en el seu comentari al capítol XXXIX de la regla de Benet de Núrsia, *Patrologiae cursus completus, Patrologiae Latinae*, LXVI, J. P. Migne ed., París: 1866, col. 634], després dels rostits o dels guisats d'animals de pèl.

32. Per tal de fer-nos una idea de la varietat que podien arribar a assolir aleshores els àpats nobiliaris, observem les despeses fetes, el dissabte 29 d'abril de 1189, per Guillem de Montcada: «*et mane, in die sabato, .XXI. denarios in pane, et .VII. denarios et medium in vino, et .VII. denarios in ova, et .III. solidos et medium inter moltonos et agnos, et .VI. in .I. porcel, et .XVI. denarios in carne salata, et .VIII. denarios in piper*» [CONDE, Rafael, «Alimentación y sociedad», p. 18].

33. Ramon Berenguer IV, el 1151, es reserva tots els galls salvatges, les dues cuixes i les quatre potes de cada ós i el quart posterior de cada isard abatuts a Prats de Molló, i la meitat dels galls capturats a Querol [ACA, Ramon Berenguer IV, pergs. 233; ed. BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts*, II, pp. 18 i 25]. En una escriptura de concòrdia signada, el 1123, pel vescomte Uzalart i Ramon Ponç de Melany, es parla d'una *asaturam carnis* que es donarà al guardabosc [ACA, Ramon Berenguer III, pergs. 246; cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Históricos de Cataluña*, II, pp. 604-605]. Els aristocràtics monjos de Cluny, que consumien, malgrat el vet explícit de la regla benedictina, carn molt sovint, preferien, segons un dels seus abats, Pere el Venerable, les cabres salvatges, els cérvols, els senglars, els óssos, els faisans, les perdius i les tórtores al porc, al moltó, a les oques, a les gallines i als restants animals domèstics [CONSTABLE, G.: *The letters of Peter the Venerable*, I, Cambridge, Mass, 1967, CLXI, pp. 388-389].

34. Com es desprèn de les compres fetes, el dissabte 6 de maig de 1198, per Guillem de Montcada, al castell de Sentmenat: «*et mane, in die sabbato, .XVIII. denarios in pane, et .VI. et medium in vino, et .III. denarios in caseos, et .II. solidos et .VII. denarios in porc, et .VIII. denarios in .III. paria pullorum, et .V. denarios in cera, et .III. denarios in ova, et .III. in piper*» [CONDE, Rafael, «Alimentación y sociedad», pp. 18-19].

35. Com el divendres 5 de maig de 1189, jorn en què les viandes adquirides per la senyora de Montcada, a Sentmenat, varen consistir en: «*et mane, feria VI^a, .XVIII. denarios in pane, et .X. denarios in vino, et .III. denarios in ova, et .VI. denarios in caseos, et .XXI. denarios in cibaria*» [Ibidem, pàg. 18]. «La reina Peronella, durant la seva estada a Vilamajor, ja ens havia oferit un exemple del consum d'aquest binomi de queviures en dia d'abstinència; el dimecres 18 de setembre, tèmpores de tardor del 1157, va esmerçar:» «*.X. denarios in cebas, et .XI. denarios in ovos, et .XXVII. fromages, et .II. denarios in piper, [et] .I. migera pan*» [BALARI JOVANY, José, *Orígenes Históricos de Cataluña*, II, p. 608. BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts*, II, p. 35].

36. Amb peix va celebrar la reina Peronella les jornades penitencials de la quaresma del 1158 a Vilamajor [BALARI JOVANY, José, *Orígenes Históricos de Cataluña*, II, p. 609-610. BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts*, II, p. 40-41].

37. CONDE, Rafael, «Alimentación y sociedad», pp. 11, 18 i 21.

38. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Históricos de Cataluña*, pp. 609-610. BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts*, II, p. 41.

39. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Históricos de Cataluña*, II, p. 610. BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts*, II, p. 41.

40. Com les d'Ermengard de Narbona, un anònim comte de Provença i un nunci del «rei de Messina», analitzades breument per CONDE, Rafael, «Alimentación y sociedad», p. 16, nota 181.

41. Vegeu *supra*, pp. 9-10.

42. ACA, Ramon Berenguer IV, perg. 29 (1134); cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Históricos de Cataluña*, II, p. 618.

43. A la cuina d'Arnau Mir de Tost i de la seva esposa Arsenda, pels volts de 1070, hi havia, segons la llista de béns mobles establerta per Pierre Bonassie [*La Catalogne du milieu du Xe a la fin du XIe siècle*, II, p. 796], dos *bufadors*.

44. ACA, Ramon Berenguer IV, perg. 29; cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Históricos de Cataluña*, II, p. 619.

45. Arxiu Capitular de Vic (en endavant ACV), *Liber donationum antiquarum*, fol. 40 v. (1181); cit. *Ibidem*.

46. Els cuiners d'Arnau Mir de Tost i d'Arsenda podien emprar, vers el 1070, ni més ni menys que vint *calleres* [BONNASSIE, Pierre: *La Catalogne du milieu du Xe a la fin du XIe siècle*, II, p. 796].

47. *Callaria .I. cum paracingles* (1080) [Arxiu Capitular de Barcelona (en endavant ACB), *Libri Antiquitatum*, III, fol. 9 v.; cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Históricos de Cataluña*, II, p. 619]. *Callaria cum ipsos cremasclos* (1105) [Ibidem, fol. 13 r.; cit. *Ibidem*].

48. A la cuina d'Arnau Mir de Tost i de la seva esposa Arsenda hi havia, entre 1068 i 1071, sis *ollas ereas* [BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du milieu du Xe a la fin du XIe siècle*, II, p. 796].

49. Vegeu *supra*, p. 12.

50. MONTANARI, Mario, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 1988, p. 45.

51. El matrimoni constituït per Arnau Mir de Tost i Arsenda en tenia cinc [BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du milieu du Xe a la fin du XIe siècle*, II, p. 796].

52. En un testament del 1070, s'esmenta una *padela cum cramasclos* [ACB, *Libri Antiquitatum*, I, fol. 159 r.; cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Históricos de Cataluña*, II, p. 619].

53. Tant a les cuines nobiliàries com a les monàstiques [UDALRICUS, «Antiquiores consuetudines Clunicensis monasterii», ed. J. P. MIGNE, *Patrologiae cursus completus. Patrologiae Latinae*, CXLIX, Garnier fratres editores et J. P. successores, Paris, 1882, II, XXXV, cols. 726-728. Petrus Venerabilis: «Statuta congregationis Cluniacensis», *Patrologiae Latinae*, CLXXXIX, París,

1890, X, cols. 1028-1029].

54. Com ho demostra la coincidència sistemàtica, als comptes de la reina Peronella, de les compres d'ambdós productes [BALARI JOVANY, José, *Orígenes Històrics de Catalunya*, II, pp. 609-610. BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts*, II, pp. 40-41].

55. Vegeu *supra*, p. 12, nota 33.

56. Un compte d'hospedatge del 4 de novembre de 1183 inclou una partida de *carne in astis* que varen consumir, a Tàrrrega, Ordoño Garcés i García, cavallers castellans, i alguns familiars del comte-rei que els acompanyaven en el seu viatge per la Corona d'Aragó [ACA, Alfons I, perg. 353; cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Històrics de Catalunya*, II, p. 620].

57. Un *mortarium lautoni* apareix consignat en un testament del 1156 [ACB, *Libri Antiquitatum*, I, fol. 1070, r.; cit. BALARI JOVANY, José: *Orígenes Històrics de Catalunya*, II, p. 620].

58. GUDIOL, Josep, «La vaxella de fusta durant lo segle XIII» *I Congrés d'Història de la Corona d'Aragó*, Barcelona, 1913, II, p. 748. RIU, Manuel, *L'arqueologia medieval a Catalunya*, Els llibres de la frontera, Barcelona, 1989, p. 157.

59. Arnau Mir de Tost i Arsenda disposaven cap al 1070 de tres *morters apud illorum pisones* [BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du milieu du Xe a la fin du Xe siècle*, II, p. 796]. Un altre *mortario .I. cum eius manu* apareix esmentat, el 1085, a ACB, *Libri Antiquitatum*, II fol. 14 v.; cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Històrics de Catalunya*, II, p. 620.

60. ACB, *Libri Antiquitatum*, III, fol. 9 v. (1080); cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Històrics de Catalunya*, II, p. 620. Arxiu Capitular d'Urgell (en endavant ACU), Cartulari de la Seu, I, fol. 104 r. (1101); cit. *Ibidem*.

61. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Històrics de Catalunya*, II, p. 629.

62. La vaixela d'Arnau Mir de Tost i d'Arsenda comptava amb dos *gradails argenteos* i amb un *gradail salamonenc* [BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du milieu du Xe a la fin du XIe siècle*, II, p. 796]. Vegeu també *infra*, p. 14 nota 69.

63. Una tal Adalaida, el 1108, llega, entre altres coses, als clergues de Santa Maria del Mar, de Barcelona, *tabulam unam cum suis pedis in qua sustinet* [ACA, Ramon Berenguer, III, perg. 107; cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Històrics de Catalunya*, II, p. 621].

64. En una ribella, amb l'aigua que un criat els oferia en una gerra de metall. Aquests dos utensilis solien llegar-se conjuntament: *una cocham cum urceo* apareix esmentada en un testament del 1083 [ACA, Cartulari de Sant Cugat, fol. 293 v.; ed. José Rius Serra, II, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Barcelona, 1946, núm. 708, p. 371; cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Històrics de Catalunya*, II, p. 604]; un altre de 1085 menciona *uno urceo de laton* [ACB, *Libri Antiquitatum*, II, fol. 14 v.; cit. *Ibidem*, p. 604]. Un feligrès solvent deixa, el 1105, *un bacino et urceo* a Santa Maria d'Esparriguera [ACB, *Libri Antiquitatum*, II, fol. 13 r.; cit. *Ibidem*, pp. 603-604].

65. Un testament del segle XI esmenta una *tabula cum*

ipso banchos [ACB, *Libri antiquitati*, I, fol. 353 r.; cit. *Ibidem*].

66. Seient esmentat força menys sovint, a la documentació de l'època, que no els bancs, com a conseqüència d'un ús més restringit. Un testament del 1043 en consigna un [ACB, *Libri Antiquitatum*, I, fol. 167 r.; cit. *Ibidem*].

67. Arnau Mir de Tost i Arsenda guardaven, entre el 1068 i el 1070, a les seves arque disset *mapas apud tovalas*, tres de les quals provenien de Castella [BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du milieu du Xe a la fin du XIe siècle*, II, p. 796].

68. ACB, *Libri Antiquitatum*, I, fol. 354 r.; cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Històrics de Catalunya*, II, p. 623.

69. GUDIOL, Josep: «La vaxella de fusta», p. 744.

70. Aliatge de zinc, estany, plom i, menys sovint, coure que es va emprar, fins al segle XIV, arreu de l'Occident, com a alternativa —malgrat la seva lleugera toxicitat— als metalls nobles, si més no en la fabricació de calzes, patenes, canadelles i alguns altres objectes litúrgics. Les principals peces de peltre conservades als museus catalans han estat estudiades per GRACIA, Elisenda: «Materials de peltre medievals a Catalunya», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia* (Barcelona), 5-6 (1984-1985), pàgs. 313-353.

71. Vegeu *supra*, p. 13, nota 44.

72. De boix, arboç, bruc, castanyer o roure [GUDIOL, Josep, La vaxella de fusta, p. 746. OLIVAR, Marçal: «La ceràmica als països de la corona catalano-aragonesa», a *Història de Catalunya*, Barcelona, Ed. Salvat, Barcelona, 3, 1978, p. 292. RIU, Manuel, *L'arqueologia a Catalunya*, p. 157]. Tres torners de Prats de Molló, al Vallespir, lliuraven anualment al comte de Barcelona, segons un capbreu de 1151, quatre-centes cinquanta *scutellas*, vint-i-quatre *gradals*, vint-i-quatre *anaps* i vint-i-quatre *canadeles* [ACA, Ramon Berenguer, IV, perg. 233; cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes històrics de Catalunya*, II, p. 621; ed. BISSON, Thomas N., *Fiscal accounts*, II, p. 18-19]. Ramon Torner declara estar obligat, el 1192, a lliurar anualment quinze sous i cent *escudeles rases* —plats— a Pere de Berga, per la fusta que li permetia treure dels boscos de Vall-llonga, Nou Comes i Fígols, a l'Alt Urgell [ACA, Alfons I, perg. 645; cit. *Ibidem*]. D'aquests dos reconeixements no se'n dedueix, però, que els senyors es reservessin les peces rebudes; podien desprendre-se'n, si no les trobaven prou fines, en qualsevol dels nombrosos mercats rurals o urbans, on s'assortien dels articles manufacturats, d'acord amb les seves respectives disponibilitats econòmiques, els membres dels estaments intermedis i baixos de la societat. Els atuells de fusta, pel seu escàs valor, rarament són esmentats als testaments nobiliaris, on s'acostuma a incloure'ls sota la denominació genèrica de *vascula minora* [GUDIOL, Josep, «La vaxella de fusta», p. 745].

73. Les peces de la qual acostumen a aparèixer sistemàticament consignades, pel seu alt valor, als testaments: *vexela auro et argento, id sunt, enapos .V., gradals .II. et copes .II. et cuzlars .II.* (1030) [ACB *Libri Antiquitatum*, IV, fol. 160 r.; cit. BALARI JOVANY, José, *Orí-*

genes Históricas de Cataluña, II, p. 621]. Ermengarda, el 30 de octubre de 1033, dispone que, cuando muera, la entierren con *parilio .II. anaps argenteis et gradal .I. optimo et cuzlars .X. argento* [ACA, Cartulari de Sant Cugat fol. 259 r.; ed. José Rius Serra, II, núm. 531, p. 190]. Aquesta manera d'enterrar els morts amb un conjunt d'objectes característics de la seva condició social, molt poc difosa abans del segle XII, ha estat estudiada per RIU, Manuel, «Alguns costums funeraris de l'Edat Mitjana a Catalunya», *Necròpolis i sepultures medievals de Catalunya* (Annexos d'arqueologia medieval d'Acta/Mediaevalia, 1), Barcelona: 1982, pp. 44-46. Arsenda, esposa d'Arnau Mir de Tost, consigna al seu testament, redactat el 22 de maig de 1068, una *vaxella ex argento*, sense especificar-ne la composició [BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du milieu du Xe a la fin du XIe siècle*, II, p. 795]. Vegeu també *infra*, p. 14 nota 62.

74. GUDIOL, Josep, «La *vaxella de fusta*», p. 744. OLIVAR, Marçal, «La ceràmica catalano-aragonesa», pp. 292-296. RIU, Manuel: *L'arqueologia a Catalunya*, pp. 157-158. LÓPEZ ELUM, Pedro, *Los orígenes de la cerámica de Manises y de Paterna (1285-1335)*. València, Ed. F. Domenech, 1984, pp. 36-85 i 93-95.

75. Vegeu *supra*, p. 14 notes 69-71.

76. Sunyer Radulf llega, el 1050, a Santa Maria de Navarcles onze culleres d'argent *ad ornandam cruce[m]* [Arxiu de Montserrat, Pergamins del Bages, núm. 1434; cit. BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du milieu du Xe a la fin du XIe siècle*, II, p. 972]. El joc de coberts d'Arnau Mir de Tost i d'Arsenda constava de quaranta-tres *co-clearas argenteas* i d'una *co-cleara argentea maxima* [BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du milieu du Xe a la fin du XIe siècle*, II, p. 796]. Vegeu també *supra*, p. 14 nota 73.

77. UDALRICUS, «Consuetudines cluniacenses», II, X, col. 706; II, XX, col. 709; XXIV, col. 712; i III, XI, col. 752.

78. La cristalleria d'Arnau Mir de Tost i d'Arsenda constava només de sis *amullas arachias* [BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du milieu du Xe a la fin du XIe siècle*, II, p. 795]. Al testament d'una tal Adelaida, del 1108, apareix citada *ampulla .I. vitreum* [ACA, Ramon Berenguer III, perg. 107; cit. BALARI JOVANY, José, *Orígenes Históricas de Cataluña*, II, p. 622].

79. D'aquest material devien ser els catorze *anapos planos*, els deu *anaps de madre* i les deu *copas de madre* que feien servir, cap al 1070, Arnau Mir de Tost i la seva esposa Arsenda [BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du Xe a la fin du XIe siècle*, II, p. 795]. L'abundància de vasos lignis a les taules senyorials, en ple segle XIII, és perfectament documentada [GUDIOL, Josep, «La *vaxella de fusta*», pp. 744-750. RIU, Manuel, *L'arqueologia a Catalunya*, p. 157]. Els gots i les copes de fusta fina, en alguns casos, disposaven d'ornaments en metalls nobles: com els *scyphos ligneos ornatos auro* que la comtessa Ermessenda va llegar al papa, l'1 de març de 1053 [GUDIOL, Josep, «La *vaxella de fusta*», pp. 744-745] o els deu *anapos paucos cum opera de copasal cobretado*, propietat del matrimoni esmentat més amunt [BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du Xe a la fin du XIe siècle*, p. 795].

80. Arnau Mir de Tost bevia, si més no en les grans ocasions, amb un *cifo aureo* [BONNASSIE, Pierre, *La Catalogne du milieu du Xe a la fin du XIe siècle*, II, p. 796]. Ermengol Samarell llega, el 1076, un vas d'argent a Sant Pere de Vilamajor, *ad picturam de iusdem ecclesie* [ACB, *Libri Antiquitatum*, III, fol. 173 r.; cit. *Ibidem*, p. 973]. Uns quants anys després, el 1093, Bernat Joan consigna a Sant Joan de les Abadesses el seu vas d'argent, *ad restaurandam cruce* [ACA, Ramon Berenguer III, perg. 2, cit. *Ibidem*, p. 974].

81. MONTANARI, Massimo, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Liguori ed., Nàpols, 1979, p. 458; *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Bari, 1988, p. 23.

82. Vegeu *supra* p. 11-12.

83. MONTANARI, Massimo *Alimentazione e cultura*, p. 23.

84. Vegeu *infra* p. 16.

85. *Alimentazione e cultura*, p. 47.

86. Com ho recorda, en una època una mica anterior al segle XII, l'abat Odon de Cluny, per il·lustrar la necessitat que els poders laics se sotmetin a l'obediència de les jerarquies eclesiàstiques [«Colationes libre tres», *Patrologiae Latinae*. CXXXIII, París: 1881, I, 24. cols. 535-536; cit. MONTANARI, Massimo, *Alimentazione e cultura*, p. 29].

87. La col i les cebes apareixen entre les despeses alimentàries fetes, durant la seva estada a Catalunya, per Ermengard de Narbona, un comte de Provença, i un nunci del «rei de Messina» [CONDE, Rafael, «Alimentación y sociedad», p. 16, nota 18]; la presència constant del vinagre sembla indicar que aquestes verdures es consumien crues, en amanides.

88. Estudiada per MONTANARI, Massimo, *L'alimentazione contadina*, pp. 457-464, i per RIERA MELIS, Antoni, «Sistemes alimentaris a l'Alta Edat Mitjana», pp. 5-6.