

# ***Salsa a tota carn d'olla. EL CONSUM DE CARN A LA CATALUNYA BAIXMEDIEVAL, UN MODEL MEDITERRANI?***

Ramon A. Banegas López<sup>1</sup> (Doctor en Historia)

## **INTRODUCCIÓ**

Quan fem un viatge per terres franceses o angleses i entrem en un supermercat potser ens pot sorprendre veure al refrigerador de les carns la quantitat de talls que hi ha de carn de bou: “bœuf” en francès, “beef” en anglès i l’espai reduït que deixen a la carn de vedella “veau” en francès o “veal” en anglès. L’ús comú de la carn de bou a les cuines del nord d’Europa ha fet que fins i tot a l’hora de traduir “bœuf” o “beef” al català o al castellà s’utilitzi els termes vedella en català o “ternera” en castellà (poden fer la prova amb qualsevol dels traductors d’Internet). Però, realment el “beef” anglès i el “bœuf” francès corresponen al que nosaltres coneixem per vedella? O és un altre tipus de carn que es correspon amb una altra tradició alimentària?

En les línies següents analitzarem quin va ser l’ús de les carns a Catalunya durant la Baixa Edat Mitjana, posant-lo en contrast amb els d’altres regions europees. Utilitzant per aconseguir aquest objectiu fonts molt diverses com la documentació municipal, els llibres de cuina, els llibres de comptes de les cases nobiliàries i les institucions religioses o l’arqueologia.

## **MENJAR CARN A LA CATALUNYA BAIXMEDIEVAL**

L’any 1462 els consellers de Barcelona, davant l’imminència de la guerra civil que enfrontaria la Generalitat i el Consell de Cent de Barcelona amb el rei Joan II, decideixen revitalitzar una de les principals fonts de finançament del municipi de Barcelona: l’impost sobre el consum de carn. Per tal de saber el volum de recaptament d’aquest impost el Consell fa un estudi del consum de carn que es

---

<sup>1</sup> Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines (Investigador postdoctoral gràcies a la beca MICINN 2008-0025.)

fa a la ciutat durant un any, estudi que dóna el següent resultat: 40.000 moltons, 700 bous, vaques, braus i vaques braves, 400 vedells, 400 porcs, 3.000 ovelles i cabres, 9.000 anyells, 10.000 cabrits, 4.000 porcells i 2.800 bocs. Gràcies a la creació per part del govern municipal d'uns estàndards de pes de carn aprofitable per tal d'agilitzar el cobrament de l'impost ens podem aproximar al total de carn consumida en un any a la ciutat de Barcelona. Així, es consumien 636.489 kg de moltó, 94.248 kg de bovins adults, 15.667 kg de vedell, 17.136 kg de porc, 36.729 kg d'ovella i cabra, 66.096 kg d'anyell, 36.720 kg de cabrit, 4.896 kg de porcell i finalment 3.427 kg de boc.

El resultat d'aquest estudi mostra l'enorme pes de la carn de moltó a la dieta dels barcelonins, el consum de la qual supera el de la resta de les carns juntes. Però, què entenen per un moltó al segle XV? El terme moltó és segons el Diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans el mascle de l'ovella castrat, en contraposició al marrà, mascle de l'ovella sense castrar. A quasi totes les llengües europees es diferencia entre el mascle de l'ovella castrat, utilitzat per la producció de llana i de carn, i el mascle de l'ovella sense castrar, dedicat a la reproducció; així, en francès trobem el mot “mouton” i “bélier”; en anglès “wether” i “ram”; en italià “castrone” i “moltone”; en alemany “hammel” i “widder”. En castellà i en portuguès, en canvi, aquesta diferència no queda tan clara, en portuguès pel moltó es pot utilitzar tant “carneiro” com “capado”, en castellà es pot utilitzar el terme general “carnero” o el més específic “carnero llano”; el marrà es diu “carneiro” i “carnero”, en portuguès i castellà respectivament.

El moltó utilitzat per a carn a l'Edat Mitjana és un animal adult, de fet, segons Arnau de Vilanova, metge català que va exercir com a professor de medicina a la Universitat de Montpeller a finals del segle XIII, el moltó era una de les millors carns de quadrúpede quan l'animal tenia entre un any i divuit mesos. Aquesta opinió era compartida per la majoria dels metges de l'època, que com ell, consideraven que el moltó s'ha de menjar quan té entre un i dos anys, ni abans ni després. Segons els metges universitaris la carn de xai era una carn excessivament humida i de difícil digestió, per altra banda, la carn de moltó vell era excessivament seca i tampoc es digeriria bé. Aquesta consideració sobre la qualitat de les carns estava arrelada en el galenisme que havia arribat a les universitats europees a través del món àrab i viu un moment de forta expansió entre els segles XIII i XIV.

Per tant, el moltó que menjaven els barcelonins del segle XV no era el xai que mengem nosaltres, sinó que era més semblant al moltó que encara avui podem trobar als cuscús que es fan al nord d'Àfrica. Aquesta preferència dels barcelonins

pel moltó estava avalada pels metges, que consideraven la seva carn, juntament amb la del cabrit, com una de les més saludables i equilibrades. Les bondats del moltó les va resumir d'una manera molt sintètica Sebastián de Covarrubias dos segles després al seu diccionari, on a l'entrada "carnero" diu "por su comida tan sana y tan ordinaria al hombre, se alça con el nombre de carne, que alias era común".

La preponderància del moltó al mercat barceloní i la seva bona premsa entre els metges ens pot portar a reflexionar sobre qui tenia accés a aquesta carn, és a dir, si tots els habitants de la ciutat en menjaven o si, en canvi, estava reservada a únicament a una part de la societat.

Els estudis fets sobre la taula dels reis de la Corona d'Aragó ens mostren com el moltó era la carn més consumida de manera quotidiana a la casa de Pere el Cerimoniós i la seva dona Sibil·la de Fortià, essent substituïda els dies de festa per carns més luxoses i cares com la volateria, la caça o el cabrit; en canvi el bou, la vaca o la vedella apareixen a la taula reial de manera esporàdica durant els mesos d'estiu. El consum de moltó és també important entre d'altres nobles, per exemple, a començaments del segle XV, Joan Cabrera, comte de Modica i un important carnisser barceloní signen un contracte on s'estableixen les clàusules d'aprovisionament de moltó de la casa. La predilecció de la noblesa pel moltó era compartida pels eclesiàstics, així, els frares del convent de Santa Anna a Barcelona, el menjaven tots els dies carnals, excepte els dies de festa, quan era substituït per la volateria o el cabrit, carns considerades més luxoses i cares. Si traslladem l'anàlisi d'un convent a una casa de caritat com la Pia Almoïna de Barcelona o de Lleida veiem que també entre els pobres assistits la carn de moltó era la més consumida: els pobres de la Pia Almoïna de Lleida l'any 1338 van menjar carn 253 dies, dels quals 241 va ser carn de moltó i 12 carn de bou; els assistits a la Pia Almoïna de Barcelona, l'any 1284 van menjar carn de moltó 174 dies, 7 dies carn de bou i 4 dies carn de vedell. Tot i que aquestes dades ens puguin donar una imatge molt optimista de l'alimentació dels pobres catalans a la Baixa Edat Mitjana, la realitat era que els pobres assistits a les Pies Almoïnes eren pobres privilegiats que tenien assegurat el plat a taula cada dia, certesa que no era compartida per una part important dels habitants de la ciutat. Algunes dades aïllades ens mostren que els assalariats i els habitants més pobres i desprotegits de la ciutat havien de conformar-se amb carns de baixa qualitat com l'ovella, que si podien alternaven amb el moltó; així, per exemple, el 1435 una vídua pobre demana clemència als consellers de Barcelona per haver entrat a la ciutat una petita peça de carn d'ovella; anys després el 1478 la carnisseria municipal de Cervera paga els seus pastors amb un  $\frac{1}{4}$  de lliura de moltó i  $\frac{1}{4}$  de lliura d'ovella.

Sens dubte, l'anàlisi de les dietes dels diferents grups socials que habiten la ciutat justifiquen el pes de la carn de moltó a les previsions de consum que van fer els consellers el 1468. Però si traslladem aquesta anàlisi a una altra ciutat europea com París, ens donarà el mateix resultat?

## **EL CONSUM DE CARN A CATALUNYA, UN MODEL MEDITERRANI?**

A finals del segle XIV un burgés de París, ja vell, que acaba d'esposar una noia jove, escriu un llibre per a la seva dona mostrant-li com ha de dirigir la casa quan ell ja no hi sigui, el *Mesnagier de Paris*. En un dels capítols del llibre, on explica com s'ha d'aprovisionar la casa d'aliments, fa una interessant descripció de les carnisseries de París. Segons aquest autor a la ciutat del Sena, que comptava amb més del doble de població que Barcelona, es consumien cada setmana 3.080 moltons, 514 bous, 306 vedells i 600 porcs. Si apliquem els mateixos criteris de pes que hem utilitzat per Barcelona, ens donen les següents quantitats de carn : 83.046 kg de bou, 49.009 kg de moltó, 20.563 kg de porc i 11.985 kg de vedell. Per tant és clar que a París, en general, es prefereix el bou al moltó, tot i que aquest també es consumeix de forma important. Els tractats de dietètica medieval com els d'Arnau de Vilanova o Maino de Maineri (que tot i ser d'origen milanès va ensenyar a la Universitat de París a mitjans del segle XIV) consideren que la carn de bou no és gaire saludable, per ser grollera i de difícil digestió. En el cas del metge italià, acostumat com devia estar a veure menjar bou als seus conciutadans parisencs, va afegir que si bé no considera la carn de bou com molt saludable, si aquesta prové d'animals que han pastat en una zona de pastures abundants i profundes, la carn és millor.

Si comparem els llibres de cuina que es van escriure durant els segles XIV i XV a Catalunya i al Nord de França (llibres que van ser escrits a les corts reials o principescs per cuiners professionals) apreciem ràpidament que hi ha una diferència fonamental en l'ús culinari de les carns, mentre als llibres de Sent Soví o de Totes maneres de potatges de menjar, escrits en català a la Corona d'Aragó, els brous i salses grasses són cuinats amb carn de moltó, al *Viandier*, escrit al nord de França, aquests brous són fets principalment amb carn de bou. La importància del bou a les cuines medievals del nord de França ha estat recentment posada en evidència pels treballs arqueològics duts a terme per Frédérique Audoin-Rouzeau o Benoît Clavel. Audoin-Rouzeau, qui va fer un monumental treball de síntesi arqueozoològica d'abast europeu, també va mostrar la importància dels ovins a la Península Ibèrica i especialment a Catalunya.

Però aquesta inclinació dels catalans pel moltó es pot estendre a d'altres indrets de la Mediterrània? Analitzem el tema amb cura. Els treballs fets per Fabien Faugeron sobre l'aprovisionament de Venècia a la fi de l'Edat Mitjana, mostren que a aquesta ciutat hi arriben sobretot bovins; d'igual manera, el treball sobre l'alimentació "dei Signori" de Florència fet per Allan Grieco evidencia mostra que la carn més consumida i apreciada per les elits florentines era la carn de vedell. Aquesta predilecció dels florentins per la vedella la va assenyalar García Marsilla en mostrar que els membres de la casa Datini de València els dies de festa preferien el vedell i la volateria, al moltó i la volateria de la noblesa valenciana.

A la Castella mesetària, tot i que el moltó també gaudia de prestigi entre les classes nobles i riques, entre la resta de la població compartia taula amb el bou i la vaca. Les dades que ens aporten la documentació municipal i comptable mostren que tant el bou com el moltó tenen un paper important en l'alimentació castellana, però que no es consumeixen per igual. Així el vedell, el moltó i el cabrit, eren les carns més cares i dignes, només a l'abast d'uns pocs; el bou i la vaca, carns més humils, serien d'ús comú entre la resta de la població. Cervantes sintetitza genialment aquesta jerarquització quan descriu l'heroi de la Manxa i diu que el seu dinar habitual era "Una olla de más vaca que carnero".

## CONCLUSIÓ

A diferència dels tòpics fermament establerts sobre l'alimentació medieval, a la Catalunya baixmedieval es menjava carn de manera quotidiana, especialment a les ciutats. Aquesta carn, contràriament a allò que diu un altre tòpic molt estès, era una carn fresca, escorxada en el dia o com a màxim el dia anterior; és absolutament fals que s'ocultés el mal sabor de la carn passada amb espècies, ja que les espècies eren molt cares i constituïen, juntament amb d'altres aliments com la volateria o el cabrit, un símbol de distinció social de les classes poderoses. La carn més consumida a Catalunya i en general a tota la franja mediterrània de la Península Ibèrica (incloent València i Múrcia) era el moltó; un tipus de carn de consum molt transversal, que apareix de manera quotidiana a la taula de les classes riques i poderoses, com la noblesa, l'alta burgesia i el clergat i que, en canvi, és de consum més festiu i extraordinari entre les classes més humils, les quals s'havien de conformar la resta dels dies amb carns menys saludables i barates com podien ser l'ovella o la cabra. Aquest consum difereix amb el d'altres regions europees i no constitueix un estàndard mediterrani. Al nord de França, en general, hi ha un consum més important de carn de bou, el qual, com el moltó a Catalunya, és una carn d'ús transversal que tant pot aparèixer a l'olla d'un rei,

com a la d'un pobre de solemnitat. En canvi, a d'altres regions mediterrànies les preferències de les elits difereixen. Per exemple, a Itàlia, la noblesa i la burgesia s'inclinen per la carn de vedell per sobre de la de moltó. A la Castella mesetària les elits mengen moltó i vedella, però entre les classes més humils el bou i la vaca tenen una presència molt més important que a Catalunya, o a la resta de territoris mediterranis peninsulars, on el bou i la vaca comparteixen taula amb l'ovella i la cabra.

## BIBLIOGRAFIA

AUDOIN-ROUZEAU, Frédérique, *Compter et mesurer les os animaux; pour une histoire de l'élevage et de l'alimentation en Europe de l'Antiquité aux temps modernes*, Histoire et Mesure, nº 10, 1995, pp. 277-312.

BERTRAN ROIGÉ, Prim, *La alimentación de los pobres de Lérida en el año 1338*, Manger et Boire au Moyen Âge, Nice, 1984.

BRERETON, G.E.; FERRIER, J. M. (ed.), *Le Mesnagier de Paris*, Paris, 1995.

CLAVEL, Benoît, *L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du nord (XIIIe-XVIIe siècle)*, Amiens, 2001.

COROMINES, Joan, *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, Barcelona, 1979-1991.

ECHÁNIZ Sans, María, *La alimentación de los pobres asistidos por la Pia Almoína de la Catedral de Barcelona, según el libro de cuentas de 1283-1284*, "Alimentació i societat a la Catalunya Medieval", Barcelona, 1988, pp. 173-261.

FAUGERON, Fabien, *Nourrir la ville: la boucherie vénitienne*, Histoire urbaine, 16, 2006, p. 62.

FELIU, Gaspar, *Les mesures traditionnelles catalanes: un garbui racional*, Butlletí de la Societat Catalana d'Estudis Històrics, XV (2004), pp. 18-19.

FLANDRIN, J. L., *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siècles: le témoignage des livres de cuisine*, Manger et Boire au Moyen Âge, Nice, 1984, pp. 71-91.

GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente, *Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)*, Ier Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana), Lleida, 1995, pp. 487-505.

GREWE, Rudolf; SOBERANAS, Amadeu, J.; SANTANACH, Joan (ed.), *Llibre de Sent Soví*.

## El consum de carn a la Catalunya baixmedieval

*Llibre de totes maneres de potatges de menjar. Llibre de totes maneres de confits*, Barcelona, 2003.

GRIECO, Allan J., *Classes sociales, nourritures et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe-XVe siècles)*, Tesi inèdita EHESS, Paris, 1987.

LAURIOUX, Bruno, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997.

LAURIOUX, Bruno, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XVe siècle; autour du De honesta voluptate de Platina*, Firenze, 2006.

MAINO DE MAINERI, *Regimen sanitatis Magnimi Mediolanensis*, Lyon, 1517.

MARÍN GARCÍA, M. A., *Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450-1500)*, “Miscelánea Medieval Murciana”, XIV, 1987-88, pp. 51-98.

MIQUEL, Marina; DOMINGO, Anna, *La taula reial a finals del segle XIV*, “Ier Col·loqui d’Història de l’Alimentació a la Corona d’Aragó (Edat Mitjana)”, Lleida, 1995, pp. 293-307.

MOLENAT, Jean Pierre, *Menus des pauvres, menus des confreres à Toledé dans la deuxième moitié du XVe siècle*, Manger et Boire au Moyen Âge, Nice, 1984, vol. II, pp. 313-360.

NIETO JIMÉNEZ, Lidio; ALVAR EZQUERRA, Manuel, *Nuevo tesoro lexicográfico del español (s. XIV-1726)*, Madrid, 2007.

RIERA I MELIS, Antoni, *Jerarquia social y desigualdad alimentaria en el Mediterraneo Noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos privilegiados*, “Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia”, n° 16-17, 1995-1996, pp. 181-205.

RUCQUOI, A. *Alimentation des riches, alimentation des pauvres dans une ville castillane au XVe siècle*, “Manger et Boire au Moyen Âge”, Nice, 1984, pp. 297-311.

SCULLY, Terence (ed.), *The Viandier of Taillevent. “An Edition of all Extant Manuscripts”*, Ottawa, 1988.

SOBREQUÉS I VIDAL, Santiago; SOBREQUÉS I CALLICÓ, Jaume, *La guerra civil catalana del s. XV*, Barcelona, 1973.

VERDES PIJUAN, Pèrre, *Administrar les pecúnies e béns de la Universitat (Cervera, 1387-1516)*. Tesi Doctoral Inèdita, Universitat de Barcelona, 2004.

VILANOVA, Arnau, *Regimen Sanitatis ad Reguem Aragonum*, Barcelona, 1996.

VINYOLES I VIDAL, Teresa Maria, *El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400*, “Alimentació i Societat a la Catalunya Medieval”, Barcelona, 1988, pp. 137-166.

