

temes-1)

CARLES VELA AULESA. DOCTOR EN HISTÒRIA. Centre de Recerca d'Història Rural. UdG

«LES COSES GRANS A COSTAR HAN: LES SPÈCIES SE PORTEN DE LUNY»

Ítem per [I] ll. e miga de pebra que pragés
dimecres XIII de bril

VII s VI d.

Ítem per I ll. de gingebra lo dia matex

VI s VI d.

Ítem per I ll. de canela picada lo dia matex

X s.

Ítem per II o. de safrà mòlt lo dia matex

X s.

Ítem per II o. de clavell picats lo dia matex

X s.

ACB, Extravagants, *Llibre de comptes de Francesc Canes, especier* (1378-1381), f. 3 v.¹

El 14 d'abril de 1378 el comprador del comte Joan d'Empúries s'acostà a l'apotecaria de Francesc ses Canes, a Barcelona, i hi comprà, per al seu senyor, pebre, gingebre, canyella, safrà i clau d'espècia. Era una compra habitual, molt freqüent, gairebé diària: dos dies abans hi havia comprat safrà i l'endemà, dijous, i el dissabte següent hi comprà sucre; dos dies més tard hi prengué gingebre, canyella i clau. De fet, el llibre de comptes d'en Canes ens mostra que mentre el comte d'Empúries va residir a Barcelona el comprador s'acostava cada dos o tres dies al seu obrador i hi prenia alguna o altra espècia. I si no era ell, s'hi acostava el boteller comtal i hi comprava espècies per fer *clarea*, un vi especiat molt preuat. Era l'afició a les espècies una obsessió personal del comte emporità o reflex d'un gust normal a l'època?

Un banquet: el luxe a taula. Font: París, Musée du Petit-Palais, *Le Livre des conquêtes et faits d'Alexandre* (s. XV), f. 86 r.



Per respondre aquest interrogant cal recular tres segles i mirar què s'esdevenia a Europa en aquells moments. Al voltant de l'any mil s'havien produït un seguit de transformacions cabdals que havien donat lloc al que es coneix com la societat feudal: havien canviat les estructures familiars, s'havien modificat els mecanismes d'enquadrament del treball, s'estava produint un augment continuat de la població, l'activitat econòmica creixia i es diversificava... i entre aquestes metamorfosis, també evolucionaren els règims alimentaris, especialment el de l'elit.

Ahora s'havia format un nou grup dirigent, la noblesa, que havia vist augmentar no només els seus contingents, sinó també els ingressos. L'expansió demogràfica, l'auge de la producció agrària i els avenços territorials –en el cas català amb la conquesta de territoris a al-Àndalus– van fer que tota la noblesa augmentés substancialment els seus ingressos. Com que el fenomen coincidir amb la reactivació del comerç, que suposà un increment i una diversificació dels productes de luxe presents als mercats locals, la noblesa no només van intensificar el consum de productes luxosos, sinó que va refinar els seus gustos, va valoritzar el confort i va renovar les preferències alimentàries. I quin paper van tenir les espècies en tot aquest procés? Un de molt important.

Abans, però, cal explicar què s'entén per espècies. Les espècies eren substàncies obtingudes de plantes exòtiques o rares, amb un preu elevat, una conservació prolongada i, sovint, un escàs poder nutritiu, però en canvi amb propietats organolèptiques excepcionals com a potenciadores del sabor i de la fragància dels aliments. Les espècies també milloraven la conservació d'alguns aliments –tot i que és fals que s'empressin en abundància per tal d'emascarar-ne la mala qualitat– i a més sovint se'ls atribuïen propietats positives per a la salut, a voltes gairebé màgiques. En aquest sentit les espècies es distingien dels condiments locals (julivert, sàlvia, orenga, mostassa, etc.) pel seu origen i pel seu preu, tot i que hi ha excepcions. El safrà, per exemple, era de producció local, però per preu i propietats se'l pot incloure dins les espècies. El mateix passa amb el sucre: tot i que el segle XV es cultivava canya de sucre a la Corona d'Aragó, al sucre se l'ha de considerar com una espècia per propietats, conservació i preu. La resta d'espècies més habituals, però, calia que

els mercaders les anessin a buscar als ports del Llevant, a on arribaven des dels seus països d'origen, a l'oceà Índic.

Tot i que es coneix relativament poc l'alimentació abans de l'any 1000, en relació als condiments sembla que els romans no eren gaire donats als gustos especiats i, fora del pebre, preferien els condiments locals. Els segles IX i X la situació

romania a grans trets idèntica, tot i que ja es documenta el consum de pebre, canyella, clau i alguna altra espècia, reduït, però, als estaments més privilegiats. Ara bé, el segle XI tot canvia arran de les croades i la reactivació del comerç. A mesura que les flotes italianes, occitanes i catalanes controlaren la Mediterrània i els mercaders europeus accediren directament als mercats del Llevant, la circulació de mercaderies de luxe s'activà i a poc a poc cada vegada fou més fàcil trobar als mercats europeus tota mena de *delicatessen* orientals, entre elles les espècies. A més, els croats –tant els que havien anat a Orient com els que participaren en les conquestes cristianes a la península Ibèrica i Sicília– havien entrat en contacte directe amb les cuines orientals, on les espècies eren relativament abundants, i ajudaren a impulsar el gust per l'exotisme entre els grups dirigits. El segle XI, per tant, consumidors i distribuïdors europeus occidentals accedien per primer cop de forma directa a les espècies, i això n'afavorí un ràpid procés d'introducció als mercats i a les cuines d'Europa occidental.

La incorporació de les espècies fou un procés que anà de dalt a baix, en paral·lel a la millora de la situació econòmica dels diferents estaments. Els primers que s'afecionaren a assonar els plats amb espècies foren les grans famílies regnants; rere seu l'alta noblesa i l'alt clergat adoptaren ben prest el costum. A mesura que les seves capacitats econòmiques els ho permeteren, també la baixa noblesa, el baix clergat i fins i tot els ordes monàstics anaren incorporant a la dieta quantitats més o menys importants de pebre i altres

espècies, tot imitant els costums de l'elit dirigent. En conformar-se una xarxa de mercats regionals i locals que permetia fer arribar els productes del comerç internacional arreu, també s'afegiren a la moda de les espècies les elits urbanes i fins i tot els sectors més benestants de la pagesia.

També fou gradual el procés d'incorporació d'espècies: el

pebre fou la primera a ser consumida, però de seguida la seguiren el gingebre, la canyella, el sucre o el clau i finalment espècies menys comunes com el macís, el cardamom, les cubebes o el sàndal, entre altres. De fet, com que allò que donava raó de ser a l'espècia era l'exotisme i el preu elevat, a mesura que una espècia començava a ser freqüent als mercats i en baixava el preu i, per tant, se'n «democratitzava» el consum, les cuines de les elits la substituïen per noves espècies encara més exòtiques i sovint encara més cares. Aquests processos foren molt diversos segons l'accés al mercat, segons la capacitat econòmica i també, evidentment, segons els gustos, però passaren arreu. A França, per exemple, el segle XV l'alta cuina sentia predilecció per la combinació de gingebre i canyella, mescla que als receptaris apareix acompanyant tota mena de plats.

Si ens centrem en el cas català, els primers a incorporar el pebre a la dieta foren els membres de la família reial. Alfons el Cast ja en feia un consum gairebé quotidià. Als seus plats s'hi incorporà ben aviat el sucre. Per la mateixa època l'alta noblesa també assaonava amb pebre els àpats, però de forma menys regular. Una situació similar presentaven els menús de l'alt clergat, que tenia uns costums idèntics als de l'alta noblesa d'on procedia socialment.

Fins i tot els canonges i els monjos consumien de forma relativament habitual pebre, sovint emprat per elaborar *pigmentum*, un vi especiat molt comú. Aquest costum, tanmateix, fou criticat per alguns reformadors, que –com que la tradició mèdica considerava les espècies substàncies calentes–

Els especiers, els subministradors d'espècies (apotecaria de Konrad von Ammenhausen). Font: Stuttgart, Landesbibliothek, Cod. poet. et phil. 2° 2: *Schachzabelbuch* (ca. 1467)



temes-1)

temien que la seva ingesta «escalfés» de manera excessiva i inapropiada els religiosos. En aquest sentit és interessant constatar que, malgrat que la majoria de moviments reformistes pretenien eradicar aquestes pràctiques, en general van haver d'acceptar que el pebre s'usés per acompanyar els àpats de dejuni (aquestes menges eren considerades tan innobles que molts religiosos solament les acceptaven si se'ls emmascaraven amb pebre i altres condiments). En el fons, aquesta concessió mostra fins a quin punt havia penetrat en la societat el gust pels plaers de la taula.

I els grups no privilegiats, evidentment, els volgueren imitar. Arran de la consolidació progressiva d'una xarxa comercial regional que permetia que es distribuïssin arreu els productes del comerç internacional desembarcats a grans ciutats com Barcelona, va esdevenir fàcil trobar espècies com el pebre –i després el sucre, la canyella, el gingebre o el safrà– fins i tot als mercats rurals i això va permetre que també en consumissin algunes famílies pageses, les més benestants, així com les elits de les ciutats i viles. Ara bé, aquesta «de-

Espècies: gingebre, canyella, clau, cardamom... Font: SKopp



Bibliografia

- B. LAURIOUX, «De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale», *Médiévales*, 5 (1983), p. 15-31.
- A. RIERA MELIS, «*Transmarina vel orientalis species magno labore quaesita, multo precio empta*. Especies y sociedad en el Mediterráneo noroccidental en el siglo XII», *Anuario de estudios medievales*, 30/2 (2000), p. 1015-1087.
- P. H. FREEDMAN, *Out of the East. Spices and the medieval imagination*, Yale University Press, 2008.

mocratització» del consum d'algunes espècies quedava limitada per la quantitat: a les taules de la noblesa les espècies hi eren gairebé sempre; a les taules dels menestrals i pagesos solament en les grans festes com ara els àpats de difunt. De la mateixa manera, quan el pebre començà a ser habitual arreu del país, els grups privilegiats el començaren a substituir per altres espècies i diversificar-ne el consum. És significatiu, en aquest sentit, que en llibres de cuina del segle XV el pebre gairebé hi sigui absent: era massa «comú». Noves espècies ocupaven el seu lloc.

Reprenent l'exemple inicial, a la taula del comte emporità sempre hi havia pebre, gingebre, safrà, canyella, claus i sucre, i així mateix els seus hostes eren complimentats amb confits de sucre i vins especiats. Però el mateix llibre de comptes ens mostra que els Santcliment, una família de l'oligarquia barcelonina, també consumien assíduament espècies, igual com miraven de fer-ho la majoria de catalans de l'època, com a mínim per Nadal i Cap d'Any, quan el costum obligava a menjar neules acompanyades de *clarea*. Les espècies impregnaven els costums alimentaris dels catalans medievals; mai no s'oblidava, però, la seva funció última de marcar diferències entre qui en podia abusar cada dia i qui en menjava un cop l'any, perquè, com deia Petrarca,

Les coses grans a costar han: l'or se cava del pregon de la terra, les spècies se porten de luny, l'encens se cull dels arbres que suen en Sabea, en Sidònia se peisquen les murices, lo vori se ha en Índia e les perles en la mar Oçceana.

Letra feta per Petrarca, f. 81 v.-82 r.?

De fet, quan amb l'expansió del comerç les espècies deixaren de ser cares, els gustos de les elits dirigents s'interessaren per altres condiments i altres gustos, però això ja fou els segles XVII i XVIII, i ja és una altra història. ■

Notes

1. C. VELA AULESA, *L'obrador d'un apotecari medieval segons el llibre de comptes de Francesc ses Canes (Barcelona, 1378-1381)*, Barcelona: 2003, p. 78-79.
2. F. PETRARCA, *Lletra feta per Petrarca: traducció catalana que es conserva al Ms. 7811. Lletres de Batalla, de la BN de Madrid*, edició de Stefano M. CINGOLANI, 2003, www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcp55h1.