

«Per trobar aromatitzants, per reunir condiments, s'explora
l'Univers sencer.» Les espècies orientals
a Catalunya al segle XII

Antoni Riera Melis
Institut d'Estudis Catalans
Universitat de Barcelona

1. Introducció

Orient i Occident constituïen, des de l'antiguitat, dos mons llunyans però econòmicament interconnectats. De Llevant arribaven un seguit de productes de luxe, com la seda, les espècies, els perfums o les perles. Aquests articles exòtics eren molt apreciats per les aristocràcies occidentals, que els utilitzaven com a indicadors de rang. Els intercanvis van assolir una intensitat notable entre els segles I aC i IV dC, quan els romans van unificar econòmicament, política i cultural la Mediterrània. L'esfondrament del món clàssic i l'expansió islàmica van reduir successivament, durant l'alta edat mitjana, la circulació comercial entre el Llevant i l'Europa occidental, que es va canalitzar per rutes indirectes. La restricció de l'oferta i la prolongació dels itineraris, pel fet de no anar acompanyats d'una caiguda equivalent de la demanda, van provocar un encariment dels productes orientals a Itàlia, la Gàl·lia, Germania i als regnes cristians ibèrics,¹ i en van restringir socialment el consum. Entre els productes que van aconseguir travessar aquestes dificultats sobresurten les espècies; les importacions de les quals, encara que minvaren i perderen diversitat, no es van interrompre mai,² en contra de la coneguda tesi d'Henry Pirenne.³

1. Alcuí, en una de les seves cartes, es lamenta dels alts preus a què es venen els condiments orientals: «Indica pigmentorum genera magno emenda pretio» («Epistolae», ed. Ph. Jaffé, *Bibliotheca rerum Germanicarum*, VI, Berlín, 1873, p. 628; cit. W. HEYD, *Histoire du commerce du Levant au Moyen Age*, Amsterdam, 1959³, I, p. 90, nota 1.

2. Com han demostrat, entre d'altres, W. HEYD, *Commerce du Levant*, I, p. 9-10 i 93; M. BLOCH, «Sel et produits de remplacement», a J. J. HÉMARDIQUER (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, París, 1970, p. 295; R. S. LOPEZ, «La importancia del mundo islámico en la vida económica europea», a B. GARÍ (ed.), *El mundo mediterráneo de la Edad Media*, Barcelona, 1987, p. 73-75; S. D. GOITEIN, *A Mediterranean Society. I: Economics foundations*, Berkeley-Los Angeles, 1967, p. 64; P. RICÉ, *La vie quotidienne dans l'empire carolingien*, París, 1979², p. 209; P. DELEVEAU, *Les épices. Histoire, description et usage des différents épices, aromates et condiments*, París, 1987, p. 33, i B. LAURIOUX, «De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale», *Medievales*, 5 (París, 1983), p. 20-25.

3. *Maometto e Carlomagno*, Bari, 1971, p. 160-163.

Els avenços territorials de l'Occident feudal a càrrec de l'Islam i la reconquesta comercial de la Mediterrània per les flotes italianes, provençals i catalanes⁴ van relançar, des de la darrera del segle XI, el comerç de Llevant. Les espècies fluïen en quantitats creixents des de Palestina i Egipte cap a Gènova, Venècia, Amalfi, Barcelona, Montpeller i Marsella, des d'on eren redistribuïdes a la resta de l'Occident. El consum d'assaonants exòtics es va reactivar, a l'etapa central de l'edat mitjana, a tot Europa.

L'embranchida de les importacions de condiments orientals va presentar alguns trets originals a Catalunya? Els receptaris, tot començant pel Sent Soví,⁵ posen de manifest que les espècies van gaudir, als segles XIV i XV, d'una gran acceptació entre els estaments solvents d'arreu de la Corona catalanoaragonesa. L'abundant documentació conservada demostra que els assaonants exòtics desenvolupaven un paper important en les taules de les capes altes del Principat.

D'aquesta evidència molts d'erudits i gastrògrafs en dedueixen que l'abundant utilització d'adobs orientals constituïa gairebé un recurs imprescindible, en una època en què la higiene i els controls sanitaris eren molt deficients, per a dissimular el freqüent mal sabor o olor de les carns i dels peixos disponibles. Amb pebre, canyella, clavell o safrà, els cuiners o les mestresses de les cases benestants compensaven la deficient qualitat de molts dels ingredients de llurs variats menús. Per tal com aquesta hipòtesi —malgrat haver estat refutada amb un gran aparat crític per diversos historiadors de l'alimentació—⁶ continua vigent entre amplis sectors de la societat, he escollit com a tema de la meua participació en aquestes Jornades el consum de les espècies a la Catalunya medieval, tot esperant contribuir —una altra vegada— a esvaïr-la definitivament. Només m'he proposat donar una resposta provisional però documentada a tres preguntes: Com es va organitzar la distribució dels condiments orientals al mercat interior català? Quins estaments socials hi van tenir accés i amb quina mesura? Quines van ser les cau-

4. Un capgirament econòmic que ha donat lloc a una bibliografia nombrosa i de qualitat, entre la qual mereixen recordar-se: W. HEYD, *Histoire du commerce du Levant*, II, p. 128-426; S. D. GOITEIN, *A Mediterranean society*, I, p. 148-368; R. S. LOPEZ, «El comercio en la Europa medieval: el Sur», a J. CLAPHAM i E. POWER (dir.), *Historia Económica de Europa*, II, Madrid, 1967, p. 357-427, i O. R. CONSTABLE, *Comercio y comerciantes en la España Musulmana. La reordenación comercial de la Península Ibérica del 900 al 1500*, Barcelona, 1997, p. 63-245.

5. El primer llibre català de cuina que ha arribat als nostres dies, el nucli originari del qual data de 1330, aproximadament. D'aquest important receptari es coneixen tres manuscrits de la primera meitat del segle XV, conservats a la Biblioteca de la Universitat de Barcelona, la Biblioteca de la Universitat de València i la Biblioteca de Catalunya, respectivament. L'opistògraf de València ha estat editat per L. FARAUDO DE SAINT GERMAIN, «El "Libre de Sent Soví", recetario de cocina catalana medieval», *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras*, XXIV (Barcelona, 1951-1952), p. 5-71 i el de Barcelona —força més extens— per R. GREWE, *Libre de Sent Soví (Receptari de cuina)*, Barcelona, 1979.

6. Com T. PETERSON, «The Arab influence on western European cooking», *Journal of Medieval History*, 6 (Amsterdam, 1980), p. 317-341; B. LAURIOUX, «De l'usage des épices», p. 15-31, i «Spices in the Medieval Diet. A New Approach», *Food and Foodway*, 1 (París, 1985), p. 43-76; i A. RIERA MELIS, «'Transmarina vel orientalis especies magno labore quaesita, multo precio empta'. Especies y sociedad en el Mediterráneo Noroccidental en el siglo XII», *Anuario de Estudios Medievales*, 30/2 (Barcelona, 2000), p. 1015-1087.

ses del seu prestigi? He reservat per a un altre treball l'anàlisi de les rutes que connectaven els mercats d'origen, a l'oceà Índic, amb els de consum, a l'Occident, una qüestió complexa i d'un interès específic indubtable.

Pel que fa a l'època, he optat per un període força descurat per la historiografia catalana recent, el segle XII. L'etapa de plenitud del feudalisme, malgrat el seu considerable llegat documental, no ha generat conreadors específics ni és analitzada pels experts de l'alta o de la baixa edat mitjana. L'arc cronològic depassa, tanmateix, la centúria esmentada. Arrenca el 1087, quan Gènova i Pisa —amb la col·laboració de Gaeta, Salern i Amalfi— van organitzar una expedició contra Mahdiya i van imposar al soldà de Kairwan un impost de 100.000 dinars i un conjunt de concessions comercials.⁷ L'ofensiva de les *repúbliques marineres* italianes palesa que la iniciativa naval a la Mediterrània occidental havia passat, a les vespres de les croades, de l'islam a la cristiandat. Coetàniament, els normands, després d'expulsar els bizantins del sud d'Itàlia, estaven acabant la conquesta de l'emirat de Sicília; els almoràvids intentaven contenir la pressió feudal a la península Ibèrica, on els catalans havien començat a colonitzar el camp de Tarragona; i els turcs seljúcides, arran de la seva victòria sobre els bizantins a Mantzikert (1071), trencaven l'equilibri que hi havia hagut al Pròxim Orient durant tot el segle XI. La fita cronològica final, el 1225, coincideix amb el desballestament del califet almohade, que va permetre a les corones castellanolleonesa i catalanoaragonesa iniciar una etapa de ràpides conquestes territorials i reduir la presència islàmica a la península Ibèrica al soldanat nazarí de Granada. Frederic II, aquell mateix any, va adoptar el títol de rei de Jerusalem i va començar els preparatius de la cinquena croada. L'expedició, que va culminar amb la seva entrada, el 1229, a la Ciutat Santa, va refermar la presència militar i comercial llatines a Palestina.

En els cent trenta vuit anys que van de 1087 a 1225, hi va haver a la Mediterrània un seguit de canvis importants, com la davallada del poder naval musulmà i bizantí, l'ocàs de Tunísia com a mercat redistribuïdor de productes orientals, el retrocés de l'Islam davant l'agressivitat feudal a la península Ibèrica i el seu foragitament de Sicília, i l'eclosió del complex fenomen de les croades. Totes aquestes mutacions van repercutir decisivament en el comerç internacional i en la circulació de les espècies.

Per tal com el contingut semàntic del terme *espècies* ha variat considerablement al llarg del temps,⁸ l'utilitzaré sempre en sentit restrictiu,⁹ tal com l'entenien els homes medievals. Per a un

7. R. H. BAUTIER, «Los grandes problemas políticos y económicos del Mediterráneo medieval», a B. GARÍ (ed.), *El mundo mediterráneo en la Edad Media*, p. 29; G. PISTARINO, «Génova medieval entre Oriente y Occidente», *El mundo mediterráneo en la Edad Media*, p. 214.

8. Com han demostrat alguns autors que s'han ocupat del tema, tot començant per P. DELAVEAU, *Les épices*, p. 17-20 i R. RICHARDSON, *Especies exóticas*, Palma de Mallorca, 1987, p. 9-10.

9. En consonància amb les propostes de J. GARCIA FORTUNY, «La condimentació a la Catalunya Medieval. Aportacions per al seu estudi», *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona, 1988, p. 62-63, i de C. VELA, *El llibre de comptes de Francesc Canes, especier i ciutadà de Barcelona (1378-1381)*, Universitat de Barcelona, 1995, p. XXXII, notes 5 i 6 (memòria de llicenciatura, dactilografiada).

cuiner, un apotecari o un metge dels segles XII i XIII, el concepte d'*especiaria* només integrava un petit conjunt de substàncies que compartien una sèrie de característiques especials: parts de plantes exòtiques o rares, d'alt preu, prolongada conservació i escàs poder nutritiu, que potenciaven el sabor i la fragància dels aliments i en milloraven la conservació, i a les quals hom atribuïa qualitats positives, gairebé màgiques. Els condiments fins s'afegien, doncs, als plats per motius hedonistes, socials i culturals; constituïen el component sensual i superflu del menú, un luxe desitjat per tothom i a l'abast només d'uns quants. Distingiré, doncs, entre assaonants orientals i herbes aromàtiques autòctones, a les quals no aplicaré tampoc el terme *espècies locals*, encunyat per Fernand Braudel.¹⁰

2. La distribució

L'oferta d'espècies a Catalunya —com a la resta d'Occident— es va incrementar durant el segle XII a mesura que les flotes cristianes reemplaçaven les musulmanes a la Mediterrània i els mercaders italians, provençals, occitans i catalans, protegits per les milícies croades, s'introduïen als emporis de Llevant. Les fonts fiscals de la Corona catalanoaragonesa confirmen tant la pujada de les importacions de condiments orientals com els alts preus a què s'hi venien. Als aranzels de la primera lleuda de Barcelona, redactats cap a 1170, figuren tres espècies: el pebre, l'anís i la canyella. La unitat fiscal, en cada cas, és el quintar, un pes equivalent a 41,6 quilograms,¹¹ només apte, doncs, per al comerç a l'engròs. La taxa, 20 diners, és la més alta que apareix a la tarifa.¹²

Per atendre la demanda d'espècies, s'havia format a les principals ciutats riberenques de la Mediterrània occidental un col·lectiu de grans importadors, antecedents immediats dels pebrers sobirans de la baixa edat mitjana. Al seu redós prosperava un altre ofici, el dels especiers o apotecaris, que venien a la menuda, a més de les espècies, cera, medicines, conserves, salses i melmelades.

Desde les franjes costaneres, les espècies s'endisaven per les grans vies comercials cap a les ciutats interiors, que començaven a disposar també d'un reduït elenc d'especiers. A la Corona catalanoaragonesa un dels principals eixos de comunicacions coincidia amb el curs de l'Ebre. Cap a 1080, Alfons el Trobador va establir un peatge en aquesta ruta.¹³ Entre les mercaderies

10. *Civilisation matérielle et capitalisme (XVe-XVe siècles)*, París, 1967, p. 163.

11. C. ALSINA, G. FELIU i L. MARQUET, *Pesos, mides y mesures dels Països Catalans*, Barcelona, 1990, p. 223.

12. *Quintale piperis, XX denarios, et anyr, XX denarios,...et canela, XX denarios*, Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, Caixa de pergamins del segle XIII, A-1; ed. J. SOBREQÜÉS i S. RIERA, «La lleuda de Barcelona del segle XII», *Estudis Universitaris Catalans*, xxvi (Barcelona, 1984), p. 341.

13. Arxiu Municipal de Lleida, perg. 31, 53 i 54; M. GUAL (ed.), «Peaje fluvial del Ebro (siglo XII)», *Estudios de Edad Media de la Corona de Aragón*, VIII (Saragossa, 1967), p. 169-173.

que circulaven entre Tortosa i Gallur figuren els condiments orientals, el sucre i algunes herbes aromàtiques mediterrànies, com el comí i l'orenga.

La taxa més alta dels aranzels, 5 sous per quintar, correspon a les espècies.¹⁴ El sucre, el comí i l'orenga, en canvi, ocupen conjuntament el quart lloc a la llista, amb 1 sou per quintar, l'edulcorant,¹⁵ i 5 sous per càrrega, els condiments mediterranis.¹⁶ D'aquesta disparitat d'exigències podria deduir-se que el sucre —provinent del Pròxim Orient i d'al-Andalus— es cotitzava aleshores per davall del pebre o la canyella —originaris de l'Índic—, ja que no podia suportar la mateixa pressió fiscal.

La creació de censos en pebre —ben documentada, especialment a les ciutats— constitueix una prova indirecta de l'alça que van experimentar, al llarg de la centúria, tant l'oferta com el valor econòmic i simbòlic dels assaonants orientals. La pujada de l'oferta no va quedar circumscrita, emperò, al pebre, sinó que va atènyer també el gingebre i el clavell, que gaudien així mateix de gran prestigi entre els consumidors solvents: «E gengibre e girofle a puignies mangeit».¹⁷ Aquesta cita, tret d'un poema francès, palesa el fort consum de condiments exòtics que, per exhibir riquesa i distinció, feien els poderosos d'arreu d'Occident. Els creixents recursos consignats a la compra d'adobs va escandalitzar un sector de la societat, que els considerava unes despeses ostentoses i innecessàries: Jean de Hauteville, a les seves *Ventricoles*, comenta irònicament que, entre els membres de la cort de Felip August, el prestigi dels plats depenia més de la quantitat i dels preus dels assaonants utilitzats que dels sabors i de les fragàncies resultants.¹⁸

L'oferta d'espècies no restava circumscrita, tanmateix, a les ciutats; comerciants professionals n'asseguraven la redistribució pel camp. Els membres de la casa reial i de l'alta noblesa no modificaven la seva abundant i variada dieta durant les estades als seus castells i palaus rurals; els servidors adquirien sense gaires problemes els condiments orientals als mercats propers o directament dels comerciants en trànsit per la zona.

3. El consum

Sabem que, a la baixa edat mitjana, el consum d'adobs —força més estès que el que s'ha anat dient— estava socialment jerarquitzat. Com han assenyalat F. Piponnier¹⁹ i B. Laurieux,²⁰ a mesura que hom s'enlairava en l'escala social, l'ús de condiments orientals es diversificava. El

14. «Et dóna lo quintar de les espècies quinze solidos», M. GUAL, «Peaje fluvial del Ebro (siglo XII)», p. 170.

15. «Et dóna el quintar del sucre: en Tortosa, duos denarios; et en Azchon, unum denarium; en Michinensa, unum denarium, en Vilella, unum denarium; en Saragossa, tres denarios; en El Castelar, unum denarium; en Alagon, unum denarium; en Galur, unum denarium», M. GUAL, «Peaje...», p. 171-172.

16. «Et la carga de cumí dóna quinze solidos [...] Similiter, la carga de l'oxitano dóna quinze solidos», M. GUAL, «Peaje...», p. 171.

17. P. DELAVEAU, *Les épices*, p. 168.

18. «Entre els condiments, prefereixen els més costosos; per tal com el devessall prestigia la taula i el preu dels plats n'augmenta el sabor. Per trobar aromatitzants, per reunir espècies, s'explora l'Univers sencer», P. DELAVEAU, *Les épices*, p. 35.

ric no sols consumia espècies en gran quantitat sinó que, a més, n'afalagava els sentits amb les més diverses, les més rares i les més costoses. La jerarquizació social es manifestava també en el ritme del consum, gairebé diari, als estaments privilegiats, periòdic, en els estrats intermedis, i eventual, entre les capes baixes.

3.1. *La casa reial*

Per a analitzar el consum d'espècies entre els estaments privilegiats a la segona meitat del segle XII disposem, a Catalunya, d'una font directa i força expressiva, els comptes de despeses, on apareixen anotades puntualment les compres periòdiques de queviures. Des de la reforma fiscal de Ramon Berenguer IV,²¹ els administradors del Patrimoni anotaren detalladament tots els dispendis fets al castell, palau o sala de la seva circumscripció amb motiu de l'estada tant d'un membre de la família reial, la noblesa o l'alt clergat, com d'algun agent de l'Administració, ambaixador estranger, mercader o peregrí.²² A l'Arxiu de la Corona d'Aragó, es conserven nombrosos comptes fiscals; uns pocs ja s'han publicat,²³ molts d'altres, en etapa de classificació, no han estat encara analitzats.

La reina Peronella, el 1156, va efectuar tres breus estades al palau de Sant Pere de Vilamajor, al Vallès Oriental: del 27 al 30 de juny, el 14 i el 15 d'agost, i el 15 i el 16 de setembre. L'any següent, la sobirana va retornar a l'esmentada residència comtal en dues ocasions: dos dies no especificats de la darrera setmana de febrer, amb la mainada del seu espòs, i el 6 i el 7 de març. Durant aquestes cinc curtes visites, el batlle del domini va anotar diàriament els queviures consumits per la reina i el seu seguici.²⁴

Malgrat que els assentaments estan redactats amb criteris diversos,²⁵ els comptes de Vilamajor demostren que la cúpula de la societat catalana gaudia, a la segona meitat del se-

19. «Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne au XIVe siècle», *Annales de Bourgogne*, 46 (Dijon, 1974), p. 65-111.

20. «De l'usage des épices», p. 28-31.

21. Molt ben estudiada per T. N. BISSON, *Fiscal accounts of Catalonia under the early Count-kings (1151-1213)*, Londres, 1984, I, p. 23-77.

22. T. N. BISSON, *Fiscal accounts*, I, p. 49-52.

23. Per J. BALARI JOVANY [*Orígenes històrics de Catalunya*, Sant Cugat, 1964², II, p. 605-610 i 720-725], T. N. BISSON [*Fiscal accounts*, II, p. 33-43, 101-103, 110-112, 118, 120-123 i 129, i R. CONDE [«Alimentación y sociedad: las cuentas de Guillema de Montcada (AD 1189)», *Medievalia*, 3 (Barcelona, 1982), p. 18-21; «Fonts per a l'estudi del consum alimentari en els temps medievals: fonts de l'Arxiu de la Corona d'Aragó», *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, p. 27-50].

24. Arxiu de la Corona d'Aragó —d'ara endavant, ACA—, Cancelleria, Ramon Berenguer IV, perg. 16, (s. d.); J. BALARI, (ed.), *Orígenes de Catalunya*, II, p. 607-610, i T. N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 34, 35, 40-41 i 41-42.

25. En espècie, en metàl·lic específic i en metàl·lic global.

gle XII, d'un règim alimentari abundant i divers, en què el pa i el vi no hi mancaven mai, la carn només hi desapareixia les jornades penitencials, els condiments hi tenien un paper important, les verdures i els llegums hi ocupaven una posició perifèrica,²⁶ i la fruita no hi tenia cap mena de funció.

Encara que el pebre, en termes absoluts, ocupi, en els comptes de Sant Pere de Vilamajor, un lloc intermedi i sigui relegat, entre els condiments, a un segon lloc per la ceba, molt més barata, la seva funció en el sistema alimentari es revalua si hom contempla el ritme de les adquisicions. Durant els dotze dies que la reina va romandre a la residència comtal del Vallès Oriental, el batlle va anotar sis compres de pebre, una freqüència d'adquisició només superada pel pa i el vi. El condiment oriental entrava sistemàticament en els plats selectes dels àpats festius, com el que es va servir el dia de l'Assumpció:²⁷

Sterit die sacnte Marie [15 de agosto] et ofert .XIII. denarios et .III. porc, et .I. parilio aucas et .II. parilios gallinas et demidio, et demidio perna salada, et piper .II. denarios et alos et cebas .II. denarios, [...] et empan .VI. solidos, et uino .I. sextarium et .VI. quarta, [...] et .II. frexuras.

L'espècie oriental no acostumava a mancar tampoc als menús quotidians, ni s'excloïa de les col·lacions quaresmals, on devia constituir una compensació per la renúncia de la carn i dels greixos animals.²⁸

Ebdomada .IIII. februarii venit regina in Uila maioris et menada del comte et esterunt .II. dies. Et dispenderunt in pane .LVIII. solidos et inter pex, olei et lumen et piper et alias menucias cuzine .LXX.I. solidos.

El pebre, al sistema alimentari dels col·lectius privilegiats, actuava, doncs, com un condiment d'ampli espectre, ja que combinava amb la carn, el pernil, el peix i, fins i tot, els ous i el formatge:²⁹

XVII kalendas octobris fuit regina in Uilla maior. Et dispensauit .X. denarios in cebas, et .XI. denarios in ouos et .XXVII. fromages, et .II. denarios piper, .I. migera pan.

A la taula reial, la presència, si més no, del pebre és doncs gairebé constant. Els comensals no en renuncien ni tan sols quan mengen en residències rurals, els administradors de les quals haurien de disposar-ne d'estocs o d'organitzar-ne el proveïment.

26. Per tal com la ceba, l'única hortalissa que apareix sovint als comptes, es devia utilitzar més com a assaonant que com a ingredient de la majoria dels plats.

27. T. N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 34-35; J. BALARI, *Orígenes de Catalunya*, II, p. 607-608.

28. T. N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 40; J. BALARI, *Orígenes de Catalunya*, II, p. 609.

29. T. N. BISSON, *Fiscal accounts*, II, p. 35; J. BALARI, *Orígenes de Catalunya*, II, p. 608.

3.2. La noblesa

Els comptes de despeses no són un tipus de document exclusiu de la hisenda comtal, l'alta noblesa també els exigia als administradors dels seus dominis. R. Conde³⁰ ha editat i analitzat amb pulcritud i perspicàcia uns comptes provinents de l'arxiu dels marquesos de Sentmenat.³¹ El document —reestudiat amb deteniment per mi mateix³²— recull les despeses alimentàries que es van efectuar al castell de Sentmenat, al Vallès Occidental, amb motiu de tres sojorns que hi va realitzar, a la primavera de 1189, Guillema de Montcada. La senyora, acompanyada de tres oficials i cinc criats, va arribar a la fortalesa el dimecres 12 d'abril i hi va romandre fins al diumenge 16. Es va absentar el dilluns 17 d'abril i va retornar el 28, i hi va romandre fins al diumenge 7 de maig. Va tornar a partir el dilluns 8 de maig, i hi va deixar els cinc criats fins al dimecres 24. Va reaparèixer el dilluns 5 de juny i s'hi va estar fins al 22 d'aquell mateix mes. La durada dels arrests va ser, doncs, progressiva: cinc, deu i setze dies.

Durant els trenta-un dies que Guillema de Montcada va romandre, amb el seguici, a Sentmenat va efectuar compres d'aliments per valor de 167 sous, 9 diners i òbol. El pressupost diari mitjà de cuina va ser, doncs, de 5 sous i 5 diners.

L'estructura dels sistemes alimentaris de la reina Peronella i de Guillema de Montcada era molt semblant. La dieta, en ambdós casos, es basava en la carn, el pa i el vi. La carn només desapareixia de la taula per prescripció religiosa, substituïda pel peix. Els ous i el formatge es consumien tant els dies normals com els d'abstinència. Ambdues amfitriones compartien el recel per la fruita. Les principals diferències entre els dos règims eren els greixos i els condiments. L'oli, adquirit periòdicament pels criats de la sobirana, no apareix als comptes de la senyora de Montcada, el tresorer de la qual comprava sovint, en canvi, cansalada. La utilització de la ceba com assaonant va retrocedir considerablement, a la cuina de Guillema de Montcada, davant el pebre.

En els trenta-un dies que Guillema de Montcada va romandre a Sentmenat, el seu tresorer va efectuar divuit compres de pebre, freqüència d'adquisició només superada pel pa, el vi i la carn. Les despeses en condiments orientals de la dama són més sovintejades i d'una quantia mitjana superior a les de la reina. L'espècia, a la cuina de Sentmenat, va assaonar els àpats festius, ordinaris i, fins i tot, penitencials:

30. «Cuentas de Guillema de Montcada», p. 7-21.

31. Dipositat a l'ACA: fons de pergamins per classificar, A-4.

32. «Société féodale et alimentation (XII-XIII siècle)», a J. L. FLANDRIN i M. MONTANARI (dir.), *Histoire de l'alimentation*, París, 1996, p. 405-406; *Senyors, monjos i pagesos: alimentació i identitat social als segles XII i XIII*, Barcelona, 1997, p. 11-18; «Alimentació i poder a Catalunya al segle XII. Aproximació al comportament alimentari de la noblesa», *Revista d'etnologia de Catalunya*, 2 (Barcelona, 1993), p. 8-21.

Et mane, in die Dominica [11 de junio], .III. solidos in carne de vacha, et .XVIII. denarios in pane, et in cera et in pipero .XII. denarios, et .VIII. denarios in pullastros, et .XII. denarios in vino [...] et .XIIII. denarios in .II. ochas.³³

Et mane, feria V^a [jueves, 4 de mayo], .II. solidos et .V. denarios in pane, et .II. solidos et .III. denarios in carne, et .XIII. denarios in vino, et .III. denarios in cols, et .III. denarios in pipero.³⁴

Et mane, feria VI^a [viernes, 16 de agosto], .II. solidos in pane, et .II. solidos in pisce, et .VIII. denarios inter caseos et ova et piperum, et .XII. denarios in vino.³⁵

D'aquests dos exemples, força representatius, es desprèn que, a la segona meitat del segle XII, la cort i els seus allegats immediats consumien de forma sistemàtica una estreta gamma d'espècies. El comensals no en prescindien ni tan sols els jorns d'abstinència, però només semblen conèixer el pebre.

3.3. *L'alt clergat*

Els comptes de despeses també contenen informació valuosa sobre el règim alimentari de les jerarquies eclesiàstiques, ja que aquestes van assumir sovint encàrrecs polítics. Els comtes reis, fins a l'ascens, a la baixa edat mitjana, dels juristes universitaris laics, van sol·licitar repetidament la col·laboració —com a consellers o ambaixadors— dels membres més rellevants de l'episcopat. L'alta clerecia va posar al servei de l'Administració els seus coneixements jurídics i filològics.

L'estiu de 1183, l'arquebisbe de Tarragona, Berenguer, va coincidir a Perpinyà amb Galcerà de Pinós. Ambdós hostes van generar conjuntament, segons els comptes del batlle Bernat Sanç,³⁶ uns dispendis alimentaris de 18 sous. La composició del menú —pa, vi, oli, formatge, pebre i *frupoxa*— és la típica d'un dia de magre. El prelat va acudir de bell nou a la capital del Rosselló, per entrevistar-se amb el sobirà, el dissabte 24 de novembre de 1184; en el seu àpat només es van invertir, aquesta vegada, 2 sous i 6 diners,³⁷ quantia que sembla indicar que l'invitat no va compartir la taula amb cap acompanyant, circumstància gairebé insòlita entre les persones d'alt rang. El dinar va consistir en una gallina, carn «vella», pa, vi, pebre i comí. El dèficit de ritualitat va ser compensat, doncs, per l'excel·lència dels aliments, pròpia d'un membre de l'alta noblesa. La carn i els condiments hi van assolir unes cotes —el 63,33 % i el 6,67 % del total de les despeses— inusuals als àpats oferts, aleshores, als hostes a les dependències reials.

33. R. Conde, *Cuentas de Guillema de Montcada*, p. 19.

34. R. CONDE, *Cuentas de Guillema de Montcada*, p. 18

35. R. CONDE, *Cuentas de Guillema de Montcada*, p. 20.

36. ACA, Cancelleria, perg. extrasèries, núm. 3228; T. N. BISSON (ed.), *Fiscal accounts*, II, p. 120-123. ACA, Cancelleria, perg. extraintentari, núm. 3180; T. N. BISSON (ed.), *Fiscal accounts*, II, p. 110-112.

37. ACA, Cancelleria, perg. extrasèries, 3228; T. N. BISSON (ed.), *Fiscal accounts*, II, p. 120.

Les altes jerarquies eclesiàstiques, si més no quan menjaven per compte de l'erari, compartien el sistema alimentari de la noblesa. A la seva taula, el pebre era també el condiment més utilitzat, i no hi desapareixia ni tan sols els dies penitencials. El seu alt nivell d'exigència els induïa a combinar-lo amb altres assaonats fins, com el comí, una altra planta originària d'Orient, però ja aclimatada a la Mediterrània, amb un valor simbòlic i econòmic força inferior al del pebre.

Quan dels bisbes descendim als canonges regulars, canvia la naturalesa de la informació disponible, ja que de les fonts comptables directes passem a les normatives. Mentre que els registres de despeses reflecteixen la realitat alimentària, les consuetes evocuen paradigmes, arquetipus. Encara que els canonges devien procurar adequar el seu règim a aquests models alimentaris, no sempre ho devien aconseguir: alguns, per autoexigència, es devien situar per sota; uns altres, poc interessats per l'excel·lència moral i amb una àmplia disponibilitat de viandes, els ultrapassarien sistemàticament.

De 850 a 1050, l'atenuació del control episcopal sobre els capítols, la ingerència de l'aristocràcia als claustres i l'afany de riquesa i de poder de molts de canonges van provocar una laxitud moral creixent en moltes comunitats. La ignorància, el menyspreu de la frugalitat, la incontinència, la descurança dels deures pastorals i el maneig del diner van tornar a arrelar entre el clergat regular. La degradació, tanmateix, va acabar provocant, a mitjan segle XI, moviments de reforma.

Les dues propostes de redreçament que van assolir més difusió van ser l'avinyonesa i la romana. La renovació canonical a Catalunya es va decantar pel model provençal. La penetració de l'esperit de sant Ruf es va produir entre 1080 i 1150. Durant aquests setanta-cinc anys, la regla d'Agustí d'Hipona, en la seva versió avinyonesa, es va imposar tant a les velles comunitats situades al nord del riu Foix com a les creades a les terres de conquesta recent, a l'arquebisbat de Tarragona i als bisbats de Lleida i Tortosa.

La uniformització de l'observança va generar una gran quantitat de documentació, entre la qual excel·leixen, per la seva riquesa informativa, les constitucions i els costumaris. En aquests textos normatius, es regulen amb precisió la pregària, la litúrgia i la dieta; s'hi especifiquen els drets i els deures alimentaris dels membres de la comunitat. Dels nombrosos codis que es van redactar al segle XII només ens han arribat uns quants, ja que la majoria es van perdre arran de la desamortització liberal. Els més coneguts són el de la Seu d'Urgell,³⁸ de 1161, el de la catedral Lleida,³⁹ de 1168, i el de la col·legiata de Sant Pere d'Àger,⁴⁰ de 1174.

Les tres normatives presenten paral·lelismes notables. Dedicuen una atenció preferent a la carn. Davant la impossibilitat de prescindir d'aquesta prestigiada vianda, els compiladors es van

38. Arxiu Capitular d'Urgell, perg. 987; C. BARAUT (ed.), «Els documents dels anys 1151-1190, de l'Arxiu Capitular de la Seu d'Urgell», *Urgellia*, 10 (Seu d'Urgell, 1990-1991), p. 78-80.

39. Arxiu Capitular de Lleida, Llibre Vert, f. 20v; J. VILLANUEVA, (ed.), *Viage literario a las iglesias de España*, xvi, Madrid, 1851, p. 259-261.

40. F. FITÉ (ed.), *Reculls d'Història de la Vall d'Àger*, Àger, 1985, p. 264-265.

limitar a regular-ne amb precisió el consum, circumscriuint-lo a quatre jornades setmanals, a la Seu d'Urgell, i a tres, a Lleida i Àger. La presència de la carn s'intensifica als àpats extraordinaris, d'acord amb el grau de solemnitat, qualitativament, a la Seu d'Urgell,⁴¹ i quantitativament, a Lleida⁴² i Àger.⁴³

Les col·lacions dels dies d'abstinència es basaven en els ous i el formatge. Els llegums, les hortalisses i l'oli eren considerats aliments de mortificació, i només apareixien a taula en les jornades penitencials. Per tal com el calendari litúrgic imposava a tots els creients un elevat nombre de dies de dejuni i abstinència, que els clergues havien de complir, per a exemple dels seglars, amb escrupulosa exactitud, el component vegetal del sistema era, tanmateix, força alt. Els canonges, encara que no els concedissin cap valor gastronòmic, menjaven més faves, cigrons, cebes, cols i altres verdures que els membres de l'aristocràcia, el règim dels quals era força menys equilibrat.

Quin paper tenien les espècies en el sistema alimentari canonical? De les tres constitucions esmentades sembla desprendre's que els condiments fins ocupaven en la dieta dels canonges una posició força més perifèrica que en la dels nobles. Als refectors dels capítols, els assaonants orientals no figuraven pas entre els ingredients ordinaris dels menús, només hi apareixien unes quantes vegades a l'any, quan s'hi servien àpats especials. El pebre, a la Seu d'Urgell, s'utilitzava sols per a fer més atractives les col·lacions durant les èpoques penitencials prolongades; per a millorar, durant la quaresma i l'advent, el sabor i la flaire dels llegums i de l'oli.⁴⁴ Les carns i el llard, per la seva qualitat intrínseca, no necessitaven, doncs, condiments. Els plats de les jornades de mortificació setmanals també es milloraven, a Lleida, amb algun adob; la vaguetat amb què s'esmenta indueix a pensar, tanmateix, que es tractaria de les assequibles herbes aromàtiques autòctones. La principal via d'integració de les espècies al règim alimentari canonical no eren pas els potatges o les menestres sinó el piment —en llatí, *pigmentum*—, una beguda molt apreciada per la clerecia.

Amb el nom de *pigmentum* es designava, a l'edat mitjana, una beguda dolça —composta de vi, espècies, mel o sucre— que se servia a les taules dels estaments privilegiats per tancar els àpats festius. El seu consum, als refectoris canònics catalans, està documentat des de la darrerria del segle XI. El gruix dels condiments exòtics penetraven al Principat per Barcelona, és

41. On el compiladors van graduar amb més precisió la naturalesa de les carns que la magnitud de les racions. A la base de l'escala gastronòmica apareix el moltó i la vaca, varietats aptes només per als dies normals; ocupa el segon nivell el pernil, que es reserva per als diumenges i les festivitats secundàries; el cim correspon a la carn fresca de porc i a la fina de vaca, amb què hom celebrava, respectivament, Nadal i Pasqua, les dues grans solemnitats del calendari litúrgic.

42. Al refector capitular de la qual se servien dos tipus de carn, els dies ordinaris, els diumenges i les festivitats secundàries, i tres, en les grans solemnitats.

43. On els canonges tenien dret a un tipus de carn, les jornades normals i les festivitats secundàries, i a dos, en les grans solemnitats.

44. «In Adventu quidem et Quadragesima, cibi cum bono oleo et pipere, ita quod tercius cibus sit faba fracta vel siceres, dentur», C. BARAUT, *Documents dels anys 1151-1190*, p. 79.

lògic, doncs, que el capítol de la Ciutat Comtal fos el primer a descobrir les excel·lències d'aquesta preparació hipercalòrica, d'origen medicinal. Pere Umbert, el 1098, es va comprometre, a canvi d'una donació no especificada, a oferir anualment *pigmentum* i neules al capítol de la Seu de Barcelona, el dia de l'Ascensió.⁴⁵ El piment es degué convertir, durant el segle XII, en un component poc menys que obligat dels banquets, per tal com els canonges barcelonins l'exigien sovint als beneficiaris dels seus establiments i concessions emfitèutiques, així com en sentències arbitrals. El bisbe i el capítol van cedir, el 1112, unes terres a Mir Seniofred, canonge, qui es va comprometre a entregar-los cada any, per l'Ascensió, piment i neules.⁴⁶ Els pescadors de Barcelona, arran d'una redempció negociada dels arrerats del delme del peix, són obligats, el 1171, a entregar anualment per Nadal, Pasqua i Pentecosta un quarter —3,792 litres—⁴⁷ de piment i deu neules per cada barca.

Quina era, aleshores, la composició del piment? Coneixem diverses receptes d'aquesta beguda, però totes corresponen a la baixa edat mitjana. La majoria ens han arribat precisament en codis d'arxius capitulars⁴⁸ i monacals.⁴⁹ La fórmula més coneguda és, sens dubte, la que Arnau de Vilanova va incloure al *Regiment de sanitat a Jaume II*, un tractat de dietètica escrit a Barcelona cap a 1305:⁵⁰

De bona canyela, una unça; gíngebre blanc, mige unça; de roses vermeyles, de giroffle, de sàndel vermeyl, de cascun dues dracmes; de pèls d'espigua[nard], una dracme. De tot açò faça hom pólvora qui bast a .XXX. liures de vi, e meta.y hom mell o sucre aytant com mester n'i age a encorporar les pólvores, e al més basta.y una quarta de mel escumada, ho miya liure de sucre dissolta ab .I. poc de vi; emperò més se conserva ab mel, e més de temps.

És probable que al segle XII, quan l'oferta d'espècies era força més limitada, la fórmula fos quelcom més lleugera, que el contingut d'aromatitzants orientals quedés circumscrit al pebre⁵¹ o, com a màxim, a una combinació de pebre i canyella.⁵² Arnau de Vilanova, a l'obra ja esmentada, lloa les virtuts dietètiques del piment, una beguda que, per la seva naturalesa càlida, atem-

45. «Et donet nobis prenominatus Petrus Umberti anuatim, in sollempnitate Ascensionis Domini, refectionem pigmenti et nebularum» (Arxiu Capítular de Barcelona —d'ara endavant, ACB—, Liber Antiquitatum, —d'ara endavant, LA—, IV, f. 71r. J. BALARI, *Orígenes històrics de Catalunya*, II, p. 629).

46. ACB, LA, III, f. 55r. J. BALARI, *Orígenes històrics de Catalunya*, II, p. 629.

47. C. ALSINA, G. FELIU i L. MARQUET, *Pesos i mesures catalans*, p. 208 i 221.

48. De Barcelona, Tarragona i Girona.

49. De Banyoles i Poblet.

50. M. BATLLORI (ed.), *Obres catalanes. II: Escrits mèdics*, Barcelona, 1947, p. 187.

51. Al segle XIV, la comunitat monàstica de Sant Esteve de Banyoles elaborava el seu piment afegint només pebre al vi: P. VILA, «El piment, una beguda confegida a la catedral de Girona durant el segle XIV», *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, XL (Girona, 1999), p. 89.

52. Com a Cluny i als monasteris del seu orde: veg. *infra*, nota 70.

pera l'estómac i facilita, a l'hivern, la digestió. Suggereix que s'acompanyi amb neules, la viscositat de les quals, tot retenint-lo al càrdia, n'incrementava els efectes beneficiosos.⁵³

Per a poder preparar el piment, tasca delicada que corresponia al refetorer, les canòniques deurien efectuar, doncs, compres periòdiques d'espècies. Al segle XII, els capítols catedralicis i les col·legiades —com els membres de la família reial i de la noblesa— havien establert uns vincles força estrets amb els especiers locals.

3.4. *Els monjos*

Les espècies, al segle XII, eren conegudes i apreciades també a molts de monestirs. El descobriment dels assaonants orientals per part dels monjos és indisociable del procés de relaxació ascètica que van experimentar, a l'alta edat mitjana, moltes comunitats. Entre els monjos, la permissivitat alimentària, ben documentada, no va assolir, tanmateix, pel fet de viure aïllats de la societat laica i de no disposar de béns propis, unes cotes parangonables amb la dels canonges regulars o del clergat secular.

El creixement, des de mitjan segle XI, de l'economia occidental va afectar també la dinàmica interna de les abadies benedictines, les rendes de les quals van experimentar una alça espectacular durant l'etapa central de l'edat mitjana. El maneig de diners va esdevenir una pràctica corrent entre els membres de les grans comunitats. Les donacions *post obitum*, les almoines, els delmes de les esglésies pròpies i una gestió acurada del patrimoni constituïen la base en què es basava, de 1050 ençà, la prosperitat dels principals monestirs. Com a conseqüència de l'agregació continuada de recursos, els cenobis, sense que els seus membres abandonessin individualment l'esperit de pobresa que dimanava de la majoria de les regles, es van enriquir. Aquest procés va despertar prest recels en un sector de la societat; un canonge francès, davant la quantitat de cavallers que prenien l'hàbit, va comentar amb sorna: «Fit monachus miles, sed fit de pauper dives».⁵⁴

L'expansió del patrimoni obligà els monjos a dedicar una part creixent del seu temps a les tasques administratives. La mateixa dispersió de les terres provocava, d'altra banda, l'escamp progressiu de les comunitats, alguns membres de les quals són enviats, sols o en petits grups, a llunyans priorats per supervisar-hi el treball dels pagesos i exigir-los les rendes. Aquestes noves feines restaven temps i energies a la pregària, afavorien la inobservança de la regla i facilitaven l'adopció de comportaments laics entre els ascetes. El cas més evident d'aquesta dinàmica és el de Cluny.

L'orde clunicenc va néixer, el 909, com un moviment de redreçament de la vida monàstica,

53. *Escrits mèdics*, p. 186.

54. J. LECLERC, «La crise du monachisme aux XI^e et XII^e siècles», *Aux sources de la spiritualité occidentales*, París, 1964, p. 179.

com un intent de retorn a les idees formulades, un segle abans, per Benet d'Aniana per a contenir la degradació moral a la majoria dels monestirs de l'Imperi carolingi. La disciplina interna, el nivell d'exigència moral, la frugalitat del sistema alimentari i la independència respecte als poders seculars van conferir prest un gran prestigi a la nova comunitat.⁵⁵ Alguns monestirs no van trigar a establir vincles jurídics de dependència amb l'abadia borgonyona. Aquests lligams implicaven per a les filials el pagament d'un cens recognitiu a la institució mare, que es reservava el dret de supervisar-hi l'elecció d'abat o de prior.⁵⁶ El 937, més de disset monestirs s'havien integrat ja al naixent orde cluniacenc. Reis, bisbes i senyors s'afanyaven aleshores a instaurar el model borgonyó als cenobis de les circumscripcions respectives.

Al començament del segle xi, l'esperit cluniacenc va arribar als Pirineus; l'abat Odiló va establir contactes, cap a 1008, amb la comunitat de Ripoll i amb Sanç el Major de Navarra, que va afavorir la introducció de la reforma a Sant Joan de la Penya.⁵⁷ Per aquesta mateixa època, la influència de Cluny va prosperar també al comtat de Tolosa, on el 1032 i el 1035 les comunitats de Muret i Saverdun es van integrar a l'orde, respectivament. Aquest desplegament geogràfic obeïa a un projecte d'implantació al llarg dels principals eixos de comunicacions de l'època. S'estava delineant una via de connexió amb la península Ibèrica, equivalent a la que, pel Jura i els Alps, conduïa a Itàlia. La ràpida expansió territorial i el suport explícit de la Santa Seu van induir a Odiló a compilar els costums de Cluny, els reglaments pels quals es regirien totes les cases de l'orde.

El prestigi de Cluny va assolir el cim a la segona meitat del segle xi, sota l'abadiat d'Hug I de Semur, que va aconseguir el control d'alguns importants monestirs del Midi, com Moissac, Sant Salvador de Figeac, Sant Orens d'Auc i Santa Fe de Morlaas.⁵⁸ L'expansió, al sud de les Corberes, va avançar, emperò, a un ritme força més lent, ja que hi va col·lidir amb importants federacions monàstiques, organitzades tant per comunitats locals —Ripoll i Sant Miquel de Cuixà— com estrangeres —Sant Víctor de Marsella i Sant Ponç de Thomières.⁵⁹ Els entrebancs reiterats expliquen l'actitud recelosa de l'equip d'Hug I envers algunes iniciatives de la noblesa catalana. Arnau Mir de Tost, el 1066, va oferir a Cluny, a títol de priorat, la seva fundació de Sant Pere d'Àger. Poc després, Mir Geribert va sol·licitar la tramesa de monjos per a instal·lar-los al castell fronterer de Roda de Berà. La comunitat borgonyona va rebutjar ambdues propostes;⁶⁰ per

55. C. H. LAWRENCE, *El monacato medieval. Formas de vida religiosa en la Europa occidental durante la Edad Media*, Madrid, 1999, p. 117-131.

56. G. DE VALOUS, *Le monachisme clunisien des origines au XV^e siècle*, París, 1970, II, p. 19.

57. M. PACAUT, *L'Ordre de Cluny (909-1789)*, París, 1986, p. 119-120.

58. G. DE VALOUS, *Monachisme clunisien*, II, p. 167-168.

59. La difícil implantació de la reforma cluniacenc a les comtats catalans ha estat analitzada per M. MUNDÓ a «Moissac, Cluny et les mouvements monastiques de l'Est des Pyrénées du X^e au XII^e siècle», *Annales du Midi*, LXXV (Tolosa, 1963), p. 551-573.

60. A. LINAGE, *Los orígenes del monacato benedictino en la Península Ibérica*, Lleó, 1973, II, p. 883.

aquest motiu les seves possessions territorials a Catalunya són força minses: unes cases a Barcelona, el castell de Roda de Berà, els priorats de Clarà i Corbera, i el monestir de Sant Pere de Casserres.⁶¹

Força més importants van ser, en canvi, les comunitats que es van integrar a l'orde cluniacenc per la via intermèdia de l'abadia de Moissac: Bernat II de Besalú, el 1078, va entregar al monestir esmentat els cenobis de Sant Pere de Camprodon, Santa Maria d'Arles del Tec i Sant Pau de Vallosa. Aquesta opció del comte podria ser deguda als vincles familiars que l'unien a l'abat Hunaud de Moissac i al seu afany per crear lligams que afavorissin els seus interessos al Midi.⁶² Al segle XII, quan el prestigi de Cluny començava a declinar, no es registren noves donacions a Catalunya.

Totes les comunitats integrades a l'orde cluniacenc formaven un mateix cos místic, cohesionat per un mateix model de perfecció i uns costums compartits. Els abats de Cluny procuraven que entre la casa mare i les filials no mediessin diferències importants en les condicions de vida dels monjos. Malgrat que el nivell de consum efectiu de cada cenobi devia dependre de la magnitud de les seves rendes, hom pot considerar que les comunitats catalanes de l'orde van intentar, en la mesura de les possibilitats respectives, seguir les directrius emanades de Cluny. Per tal com hom no disposa encara d'informació específica del funcionament intern de les comunitats catalanes de l'orde, s'intentarà reconstruir el comportament alimentari dels seus membres a partir de la normativa vigent a Cluny.

El prestigi de l'espiritualitat cluniacena, al segle XI, va provocar una expansió ininterropuda del patrimoni i un creixement ràpid dels ingressos en metàl·lic. A mesura que s'incrementaven les almoines i els donatius dels laics, els censos dels cenobis vinculats i els donatius periòdics dels sobirans i dels senyors, l'orde esdevenia, tanmateix, més atractiva per als membres de l'alta aristocràcia. Contingents importants de cabalers van prendre l'hàbit negre, bastants d'ells induïts per les famílies, sense afany de perfecció espiritual, cosa que explica que, un cop al claustre, es mostressin poc disposats a canviar els seus costums originaris. L'enriquiment i la ingerència de l'aristocràcia van desencadenar a les abadies i als priorats cluniacencs canvis interns, que els costums d'Ulric,⁶³ redactats cap a 1080, reflectien ja clarament.

Durant la segona meitat del segle XI, als cenobis de l'orde les tasques mecàniques es reduïen, el treball intel·lectual perdia nivell i la dieta guanyava en quantitat i qualitat.⁶⁴ Com a contra-

61. J. AINAUD, «Moissac et les monastères catalans, de la fin du Xe au début du XIIe siècle», *Annales du Midi*, LXXV (Tolosa, 1963), p. 546-549.

62. J. AINAUD, «Moissac...», p. 545. A. LINAGE, *Orígenes del monacato benedictino*, II, p. 884.

63. «Antiquiores consuetudines Cluniacensis monasterii», *Patrologiae cursus completus. Series latina*, CXLIX, París, 1882, col. 633-778.

64. Hom pot trobar una anàlisi detinguda d'aquests canvis a A. RIERA MELIS, «Alimentació i ascetisme a Europa occidental en el segle XII. El model cluniacenc», *l Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Lleida, 1995, I, p. 39-105.

partida d'aquestes millores en les condicions de vida, la pregària i la litúrgia es van ampliar considerablement, fins a ocupar gairebé tota la jornada del monjo.

Quin règim seguien els cluniacencs a la darrerria del segle XI? El que havia establert Benet d'Aniana,⁶⁵ el 817, a la capitular *De monachis*, amillorat. Els monjos, que en les jornades normals efectuaven dos àpats, rebien diàriament una lliura de pa blanc i una aimina de vi. El dinar, que se servia a l'hora sexta, constava de dos plats calents, l'un de llegums i l'altre de verdures, cuinats amb llard, i d'un suplement, el *general* o la pitaça. El *general* —que se servia en un plat per cada monjo, els dimarts, dijous, dissabtes i diumenges— consistia en cinc ous o una racció de formatge cuit. Integraven la pitaça —que se subministrava en un plat per a cada dos comensals, els tres dies restants— quatre ous o una quantitat determinada de formatge cru o cuit. El diumenge i el dijous, el peix, si se n'havia pogut trobar a preu convenient, substituïa els ous i el formatge al *general*. El sopar, molt més frugal que el dinar, estava constituït per les restes del pa i del vi que havien sobrat a cada comensal al migdia i per fruita del temps o oblees.⁶⁶

Els dies de magre —força nombrosos— se suprimia el sopar i es retardava el dinar de sexta a nona, sense modificar-ne, emperò, la composició. Durant la quaresma i les quatre tèmposes, en canvi, el rigor s'accentuava: els llegums i les verdures es cuinaven amb oli.

Les sovintejades restriccions alimentàries es rescabalaven periòdicament amb alguns àpats extraordinaris. Una vegada a l'any, el dia de sant Benet, se servien simultàniament el *general* i la pitaça. En les grans festivitats del calendari litúrgic, el potatge quotidià de llegums era substituït per plats força més atractius, per «sepis aut flandonibus»,⁶⁷ i els comensals rebien, a més del pa ordinari, una coca d'ous. Les faves tendres amb pebre, alabades per Ulric als seus costums, devien constituir, durant la primavera, un altre component dels àpats extraordinaris.⁶⁸ El diumenge de quinquagèsima —a les portes de les restriccions quaresmals— els monjos celebraven una mena de carnestoltes amb un sopar especial, que girava entorn dels ous amb pebre, una de les troballes de la refinada cuina cluniacenca.⁶⁹

Als àpats extraordinaris els corresponia, com és lògic, bevendes especials, el vi amb mel i el piment, la fórmula del qual, a Cluny, incloïa, a més dels dos components de la beguda anterior, el pebre i la canyella.⁷⁰ La comunitat, com els canonges regulars, apreciava molt aquesta bevenda, per tal com la consumia no sols les grans festivitats, sinó en moltes altres ocasions per cele-

65. Les innovacions alimentàries del qual han estat analitzades per A. RIERA MELIS, «Alimentació i ascetisme a l'alta edat mitjana. Gènesi de la "dietètica" monàstica benedictina (540-820)», *Temps de monestirs. Els monestirs catalans entorn l'any mil*, Barcelona, 1999, p. 158-167.

66. A. RIERA MELIS, «Alimentació i ascetisme en el segle XII...», p. 54-56.

67. UDALRICUS, «Consuetudines cluniacenses», col. 761.

68. «Nam ipsae quoque fabae, quando sunt ita novellae, pro quibusdam deliciis cum pipere condiuntur» (UDALRICUS, «Consuetudines cluniacenses», col. 730).

69. «In Quinquagesima [...] post vespas, ad coenam, de ipsis ovis coctis in pipere habemus generale» (UDALRICUS, «Consuetudines cluniacenses», col. 696).

70. G. DE VALOUS, *Le monachisme clunisien*, I, p. 259.

brar tota mena d'esdeveniments favorables, com la renovació dels càrrecs o el retorn d'un membre després d'un llarg viatge.⁷¹ Als cenobis cluniacencs, hom conferia una gran importància al piment, com es desprèn de tres fets: la seva preparació competia al custodi del vi, que sol·licitava els ingredients al majordom i supervisava la mòlta i la mescla de les espècies;⁷² es beneïa per separat de la resta dels aliments, al toc de campana, al refetor,⁷³ i se servia en unes copes especials, diferents a les que s'empraven per al vi.⁷⁴

La cuina cluniacenca, sàvia i refinada, necessitava un ampli conjunt de condiments, entre els quals preponderaven les plantes aromàtiques occidentals. L'hort proporcionava de forma continuada julivert, menta, sàlvia, mostassa, cerfull, fonoll i ruda. La comunitat no es conformava, emperò, amb aquests assaonants populars, ja que els complementava amb algunes espècies, com el pebre i la canyella.

El sistema alimentari descrit per Ulric va ser ben prest considerat pels monjos d'extracció nobiliària —cada cop més nombrosos— excessivament sobri. Des de la darrerria del segle XI, nous corrents ascètics, de caràcter rigorista, propugnaven, en canvi, una reforma profunda de la vida monàstica, predicaven un retorn a la pobresa i a la frugalitat inicials, i defensaven un trencament total amb els costums i l'escala de valors de la noblesa feudal. Aquestes idees van suscitar, a Cluny, l'entusiasme d'un petit col·lectiu i l'animadversió de la majoria de la comunitat. L'enfrontament intern, que va assolir el cim durant l'abadiat de Ponç de Melgueil, es va tancar amb el triomf dels conservadors, dels contraris a la nova espiritualitat. Durant el primer quart del segle XII, el sistema alimentari dels monjos negres va continuar aproximant-se al dels senyors. La secularització gradual de la dieta dels cluniacencs decebia, tanmateix, el sector més inquiet de la societat i elevava el to de les crítiques formulades pels cistercencs i pels altres detractors del «vell» monacat.

Els partidaris del retorn a les fonts recriminaven als monjos negres, més que no pas el consum de carn, la magnitud de les racions i, sobretot, l'ús sistemàtic de condiments per a estimular l'apetència i intensificar els plaers de la taula. Especialment dura és la descripció que Bernat de Claravall fa el 1125 a l'*Apologia ad Guillelmum abatem* del comportament dels cluniacencs al refetor:⁷⁵

Interim autem fercula ferculis apponuntur, et pro solis carnibus, a quibus abstinetur, grandia piscium corpora duplicantur. Cumque prioribus fueris satiatas, si secundos attigeris, videberis tibi necdum gustasse pisces. Tanta quippe accuratione et arte coquorum cuncta appa-

71. A. RIERA MELIS, «Alimentació i ascetisme al segle XII...», p. 58.

72. «Quando pigmentum fratres habere debent, ipse (custos vini) quae ad hoc necessaria sunt, a camerario quae-rit et recipit, speciesque singulas ipse conteri et commisceri facit» (UDALRICUS, «Consuetudines cluniacenses», col. 762).

73. UDALRICUS, «Consuetudines cluniacenses», col. 763.

74. UDALRICUS, «Consuetudines cluniacenses», col. 763.

75. *Obras completas de San Bernardo*, I, Madrid, 1993, p. 278-280.

rantur, quatenus, quatuor aut quinque ferculis devoratis, prima non impediunt novissima, nec satietas minuatur appetitum. Palatum quippe, dum novellis seducitur condimentis, paulatim dissuescere cognita, et ad succos extraneos, veluti adhuc ieiunium, avidè renovatur in desideria [...] Quia enim puras, ut eas natura creavit, epulas fastidimus, dum alia aliis multifarie permiscuntur, et spreto naturalibus, quos Deus indidit rebus, quibusdam adulterinis gula provocatur saporibus, transitur nimirum meta necessitatis, sed necdum delectatio superatur [...] Quale est autem illud, quod nonnulla monasteria ex more observare dicuntur, in magnis videlicet festis, vina delibuta melle, pigmentorum respersa pulveribus, in conventu bibere? Numquid et hoc fieri dicemus propter infirmitatem stomachi? Ego vero ad nihil aliud valere video, nisi ut vel amplius bibatur, vel delectabilius.

La finalitat polèmica d'aquest text⁷⁶ en desaconsella, emperò, una lectura literal i exigeix, per tal de calibrar-ne el grau de fiabilitat, confrontar-lo amb altres coetanis i amb les nombroses rèpliques que va suscitar, especialment amb la de Pere el Venerable, abat de Cluny.⁷⁷

Les crítiques dels detractors del règim alimentari cluniacenc, malgrat les exageracions, tenien una base real, com es desprèn del canvi d'actitud del mateix Pere el Venerable al capdavant de l'orde. Elegit per la majoria conservadora, l'abat, després d'uns anys de continuïsmen, es va veure obligat a modificar-ne els plantejaments. Una gestió poc acurada del patrimoni, els excessos constructius d'alguns abats, com Hug I de Semur, el consumisme creixent de la comunitat i la caiguda gradual, arran de la pèrdua de prestigi moral, de les almoines i dels donatius, desestabilitzaren les finances de l'abadia des de la segona dècada del segle XII. Les dificultats econòmiques no van trigar a repercutir sobre el sistema alimentari: el pa, el vi i els altres components de la dieta es van degradar qualitativament i quantitativa, i van provocar les queixes dels monjos.⁷⁸

Una anàlisi profunda de la situació va moure l'equip de Pere el Venerable a emprendre un conjunt de reformes encaminades a sanejar el pressupost de l'abadia, mitjançant una retallada de les despeses, una explotació més racional del patrimoni i l'increment del treball manual dels membres de la comunitat. L'objectiu de la reforma no consistia a seguir els cistercencs pel camí de l'austeritat, sinó a suprimir sols els excessos de luxe que desprestigiaven els monjos negres.

76. Que ha estat avaluat de manera bastant diversa pels historiadors, per tal com mentre que uns l'han considerat «una obra mestra del pamflet», d'altres l'han qualificat de «diatriba» o de «sàtira», la finalitat de la qual no seria cap altra que obtenir el bé. Una lectura ponderada palesa que Bernat de Claravall, un intel·lectual apassionat, no sempre aconseguia modular el seu gran talent (I. ARANGUREN, «Introducción a la *Apología ad Guillelmum abbatem*», *Obras completas de San Bernardo*, I, p. 249).

77. Tasca iniciada per A. WILMAR a «Une riposte de l'ancien monachisme au manifeste de saint Bernard», *Revue Bénédictine*, XLVI (Maredsous, 1934), p. 309-344.

78. Que declaren, cap a 1125, consumir diàriament «panis parvus, niger, furfureus; vinum maxime aquatum, insipidum et vere villum», A. BERNARD i A. BRUEL, *Recueil des chartes de l'abbaye de Cluny*, v, núm. 4132; cit. G. DUBY, «Le budget de l'abbaye de Cluny entre 1080 et 1155: Économie domaniale et économie monétaire», *Seigneurs et paysans. Hommes et structures du Moyen Age* (II), París, 1988, p. 159, nota 52.

Una primera redacció del pla de redreçament va ser sotmesa, el 13 de març de 1132, a la consideració d'una assemblea general d'abats i priors de l'orde convocada expressament a Cluny. La reunió, integrada per 1.412 delegats, es va desenvolupar amb incidents, atès que un ampli sector dels participants va rebutjar la proposta. Després d'un considerable treball de persuasió, el front reformista va aconseguir, emperò, imposar a la congregació una bona part del seu programa, que es va promulgar en forma d'estatuts.⁷⁹

El nou reglament conté un seguit de normes relatives al règim alimentari de les comunitats. Es recorda que el consum de qualsevol mena de carn és prohibit als monjos sans.⁸⁰ Es va estendre la renúncia al llard a tots els divendres de l'any i, fins i tot, als dies festius de l'advent, excepte el primer diumenge; durant aquests dies, els monjos, a més, havien de fer sols un àpat.⁸¹ Es van recuperar, quan queien en diumenge, els dejunis corresponents a les vigílies de les grans festivitats litúrgiques, que es van traslladar al dissabte anterior.⁸² Es va prohibir el consum de piment, que va ser substituït per vi amb mel, sense espècies.⁸³ Com a compensació per aquestes renúncies alimentàries es va incrementar la quantitat i la qualitat del pa quotidià,⁸⁴ es va confirmar el dret d'efectuar una beguda de vi després de nona,⁸⁵ i es va garantir la presència del peix i del formatge al *general*.⁸⁶

Les disposicions referents a l'alimentació palesen l'abast de les mesures de renovació moral i de sanejament econòmic imposades al segon terç del segle XII per l'equip de Pere el Venerable a les comunitats de l'orde cluniacenc. Els seus redactors només pretenien adaptar el calendari de les jornades penitencials al de les restants congregacions monàstiques coetànies, potenciar els elements bàsics de la dieta, prescindir dels condiments orientals i eradicar algunes pràctiques poc compatibles amb la dignitat dels monjos i el prestigi de l'orde, que les dificultats econòmiques havien introduït recentment al refectori. Per què el piment, tan apreciat i consumit a les canòniques, no es considerava adient per als cluniacencs? Les espècies reunien dos inconvenients importants: eren cares i incrementaven les qualitats del vi, una beguda només tole-

79. «Statuta congregationis Cluniacensis», *Patrologiae Latina*, CLXXXIX, París, 1890, col. 1023-1048.

80. «Statuta congregationis Cluniacensis», col. 1029.

81. «Statuta congregationis Cluniacensis», col. 1028 i 1030.

82. «Statuta congregationis Cluniacensis», col. 1029.

83. «Statutum est ut ab omni mellis ac specierum cum vino confectione, quod vulgari nomine pigmentum vocatur, coena Domini tantum excepta, qua die mel absque speciebus vino mistum antiquitas permisit, omnes Cluniacensis ordinis fratres abstineant» («Statuta congregationis Cluniacensis», col. 1029).

84. PETRUS VENERABILIS, «Dispositio rei familiaris Cluniacensis», *Patrologiae Latina*, CLXXXIX, col. 150.

85. «Statuta congregationis Cluniacensis», col. 1033-1034.

86. «Dispositio rei familiaris», col. 1052.

87. «Quod juxta haec verba si vinum omnino monachorum non est, quia tamen, fragiliores primis monachis posteriores fuerunt, vix indultum est, qua auctoritate, quave ratione, transmarina vel Orientalis species magno labore quaesita, multo pretio empta, vino pauperum et abstinentium monachorum postmodum admista est?» («Statuta congregationis Cluniacensis», col. 1029).

rada als ascetes.⁸⁷ Els monjos no havien de fer la més mínima concessió al pecat capital de la gula ni estaven obligats a mantenir el rang mitjançant el consum de productes selectes.

Les mesures adoptades durant l'abadiat de Pere el Venerable no van aconseguir, tanmateix, recuperar l'entusiasme i el dinamisme inicials, ni van ser prou radicals per a suscitar l'interès del conjunt de la societat. Les propostes moderades de l'orde cluniacenc només van complaure els magnats, que continuaven considerant-lo un bon destí per a una part dels seus nombrosos cabalers. Els sectors avançats de la societat, decebuts per la manca d'autoexigència dels monjos negres, es van orientar, en canvi, cap als cistercencs, cartoixans, premostratesos i camaldulencs, que practicaven un ascetisme força més rigorós i rupturista. La deserció dels inquiets va restar força a l'orde i el va sumir, cap a 1200, en l'estancament. La indisciplina alimentària i la relaxació moral van reparèixer a les comunitats cluniacenes, per tal com l'abad Hug V va haver de recordar a la congregació que el consum de carn no constituïa pas un dret adquirit per als monjos, que els priors només estaven facultats per a incloure-la en la dieta en la mesura que els ho permetessin els recursos disponibles, i que, en cap cas, podria aparèixer a taula els dimecres i els dissabtes.⁸⁸ Si cinquanta anys després dels estatuts de Pere el Venerable la carn ja s'havia reintegrat al règim cluniacenc, què hauria passat mentrestant amb les espècies? És probable, malgrat el silenci de les fonts documentals, que els condiments orientals, al començament del segle XIII, tornessin a potenciar, les jornades festives, el sabor i la fragància dels plats i de les begudes als refetors de les abadies i dels priorats més solvents de l'orde. La situació no devia ser, aleshores, gaire diferent en molts altres cenobis benedictins, on no havien arrelat tampoc les noves idees ascètiques.

Fins a quin punt aquesta dinàmica alimentària és aplicable a les comunitats catalanes? Encara que totes estiguessin sotmeses a la mateixa normativa, algunes degueren poder disfrutar de l'abundós i divers règim alimentari descrit per Ulric i Pere el Venerable; altres es van haver de conformar, en canvi, amb dietes quelcom més minses i estretes. La documentació disponible no ens permet distingir entre els monestirs on les espècies es van combinar amb el vi, els ous, les faves tendres i, fins i tot, la carn, d'aquells que només van poder condimentar els àpats amb les herbes del propi hort. És probable que Sant Pere de Camprodon i Santa Maria d'Arles de Tec figuressin al primer grup i la resta de les comunitats, al segon. En ambdós casos, tanmateix, la dieta va ser més forta i àmplia que la dissenyada pels teòrics del *nou* monacat.

Cistercencs, cartoixans, premostratesos i camaldulencs, per a construir la seva pròpia identitat ascètica, van utilitzar, entre altres recursos, l'alimentació. Per emfasitzar la ruptura amb els

88. «Volentes autem quorumdam qui in cellis consistunt insolatiam refrenare, qui diebus certis, quasi ex debito, carnes exigunt comedendas, priorum comittimus dispositioni, sicut honestum fuerit, et facultatem habuerint eis ex charitate esum carnium indulgere. Alioquin generalibus suis, vel his que sibi apponuntur, eos precipimus esse contentos. Nec volumus ut quarta feria et sabbato, preter omnino debiles et egrotos, et in generalibus infirmariis, carnibus quis utantur, cum videamus his diebus etiam seculare abstinere», G. CHAVRIN (ed.), *Status, Chapitres Généraux et Visites de l'Ordre de Cluny*, París, 1965, p. 45.

estaments privilegiats seculars i el seu allunyament del vell monacat, reivindicaven una dieta escassa i una cuina senzilla, vegetariana, que respectés el sabor natural d'una estreta gamma d'aliments pobres: les verdures, els llegums, els cereals secundaris i el vi. Els condiments no tenien, doncs, cabuda en el seu règim.⁸⁹ Les herbes de l'hort es devien utilitzar gairebé exclusivament en la cuina de la infermeria, com a medicines. La penetració dels cistercencs en les diòcesis catalanes no va trobar cap mena de dificultat important i el seu nivell d'arrelament, durant la segona meitat del segle XII, va ser força superior al que van assolir els cluniacencs a la seva època de més prestigi. Les abadies de Poblet i Santes Creus, pel fet de desenvolupar una intensa activitat colonitzadora, van gaudir del suport dels poders polítics.⁹⁰

3.5. *Els camperols*

Reconstruir els règims alimentaris dels pagesos i dels petits propietaris rurals del segle XII constitueix una tasca força més complicada que la d'establir i analitzar les dietes dels nobles, els canonges o els monjos. L'historiador, pel fet de no disposar de fonts comptables ni normatives, ha de recollir sistemàticament i utilitzar els vestigis informatius dispersos per una àmplia gamma de documents, com els registres de drets emfitèutics, els contractes agraris amb censos en espècie, els inventaris, els testaments, els banquets funeraris i les *alialae*. L'arqueologia pot aportar també informació molt valuosa sobre els usos alimentaris camperols. La població rural, d'altra banda, havia començat un procés de jerarquització interna que va repercutir, també, a la taula. La dieta ordinària dels pagesos benestants devia ser bastant més abundant i variada que la dels pobres.

Els pagesos —que amb el seu treball garantien l'alimentació dels poderosos, del clergat i de la població urbana— es veien obligats a renunciar als aliments més valuosos que produïen; el seu règim es basava en els comestibles que els senyors no els sostreïen, en concepte de censos, o que no trobaven sortida als mercats rurals i urbans. Com la resta de la societat secular, desitjaven disposar de carn fresca, de pa blanc de forment i de vi dolç; però s'havien de conformar amb la fogassa fosca de mestall, el vi bast i de poca graduació, i el potatge o la minestra, dos plats els ingredients bàsics dels quals eren els llegums, les verdures i els cereals secundaris.⁹¹ Per atenuar la monotonia de la dieta, les dones rurals milloraven el sabor i la flaire dels seus plats amb plantes aromàtiques conreades al petit hort familiar o de recol·lecció. Les virtuts *gastronòmiques* de la ceba, l'all, el julivert, la farigola, el marduix, l'alfàbrega, la menta, el llorer, el fonoll i la sàlvia, ja eren ben conegudes pels camperols.

89. A. RIERA MELIS, *Senyors, monjos i pagesos*, p. 20-23.

90. M. COCHERIL, «L'implantation des abbayes cisterciennes dans la Péninsule Ibérique», *Anuario de Estudios Medievales*, 1 (Barcelona, 1964), p. 235.

91. Per a una anàlisi més acurada dels sistemes alimentaris camperols del segle XII, veg. A. RIERA MELIS, *Senyors, monjos i pagesos*, p. 23-28.

Encara que mercaders professionals al segle XII asseguraven la redistribució de les espècies per les àrees rurals, la quantia dels preus en restringia al màxim, quan no en vetava, la integració als sistemes alimentaris camperols. Les capes intermèdies rurals només devien utilitzar el pebre com a conservant, per a elaborar embotits. Entre les famílies pageses benestants, els assaonants orientals van assumir, a més, una segona funció: millorar les qualitats organolèptiques d'alguns plats festius. En el millor dels casos, les dones camperoles devien utilitzar, doncs, les espècies com a condiments extraordinaris, per a preparar receptes especials, que només es consumien eventualment als banquets.

Unes quantes vegades a l'any, coincidint amb les grans festivitats del calendari litúrgic o amb el final de les diverses tasques rurals, les famílies pageses milloraven la dieta. La composició d'aquests àpats extraordinaris no devia ser gaire diferent a les dels àgapes funeraris i de les *alialae*, que han quedat reflectides als testaments i a les compravendes, respectivament.

Els banquets funeraris constituïen, a l'etapa central de l'edat mitjana, un costum molt estès entre totes les capes socials. L'objectiu d'aquest àgape ritual —en què participaven, a més dels parents i amics del finat, els clergues i els pobres que havien participat a les exèquies— consistia a restablir la cohesió de la comunitat familiar després de l'òbit d'un dels seus membres. La precaució de bastants de pagesos, que consignaven en el testament els aliments per al convit, ens ha permès conèixer-ne la composició. El pa, el vi i la carn constituïen els elements bàsics dels àpats funeraris. Dels pocs que ens han arribat,⁹² en cap no hi figuren, emperò, les espècies. L'absència podria ser deguda al fet que tots corresponen a pagesos pobres.

L'*aliala*, una institució aragonesa⁹³ sense equivalent conegut a Catalunya, consistia en un àpat ofert pel comprador al venedor i als testimonis per a tancar una transacció immobiliària. Els comensals no contractants donaven fe i aprovaven l'operació, que adquiria, amb aquesta cerimònia, caràcter definitiu. Els components primordials de les *alialae* eren idèntics als dels àgapes funeraris. Com ha demostrat Ángel Sesma,⁹⁴ la carn guisada desplaçava, en aquests àpats rituals, els potatges i les minestres quotidianes. Els plats s'assaonaven sovint amb condiments pobres, amb alls o cebes, però, en alguns casos, s'arribava a utilitzar el pebre:⁹⁵

[1179] Aliala: arienzata de frumento, III galletas de vino, XII dineratas de pisce, dinerata de pipere et III dineratas de ovos et II libras casei.

92. Analitzats per J. BALARI, *Orígenes de Cataluña*, II, p. 642-643; M. RIU, *Alguns costums funeraris de l'edat mitjana a Catalunya*, Barcelona, 1983, i L. TO, «Evolució dels ritus funeraris a través dels testaments (segles X-XII)», *Lambard*, 3 (Barcelona, 1983-1985), p. 85-86.

93. Reexaminada recentment per C. LALIENA a «Sicut ritum est in terra aragonensis», *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, II, Lleida, 1995, p. 665-691.

94. «Aproximación al estudio del régimen alimentario del reino de Aragón en los siglos XI y XII», *Homenaje a don José María Lacarra y de Miguel en su jubilación del profesorado*, II, Saragossa, 1977, p. 55-78.

95. A. MARTIN DUQUE, *Colección Diplomática de San Victorián*, Universitat de Saragossa, núm. 387, tesi doctoral inèdita; cit. A. SESMA, «Régimen alimentario de Aragón», p. 77.

[1187] Et est illa aliala V almudes de pan et VIII dineros de vino et in carne, X dineros, et piper, I dinero.⁹⁶

[1192] Aliala: in pane, VIII denarios, vino, VII denarios, carne, XII dineros, et piper et caseum.⁹⁷

[1192] Aliala: per panem, II diners, carne, V diners, et piper et caseum.⁹⁸

[Segle XII] Aliala: uno agno, aroba de pan, II galetas de vino, un diner per pimenta, un almod d'abellanas.⁹⁹

Les *alialae* que contenen condiments orientals pertanyen totes, emperò, a la segona meitat del segle XII. Si a Aragó, terra interior, alguns camperols benestants podien oferir eventualment als seus veïns i amics plats assaonats amb un xic de pebre, no sembla arriscat suposar que els seus homòlegs catalans, millor connectats amb les places importadores, també es podrien permetre, de tant en tant, alegrar els banquets amb aromatitzants exòtics.

4. Les causes d'un prestigi socialment difós

Durant el segle XII, a l'època de les croades, la penetració comercial als grans emporis de Llevant —principals centres reexportadors d'espècies— va desencadenar a les ciutats litorals de la Mediterrània occidental, tot començant per les italianes, un creixement econòmic accelerat i sense precedents.¹⁰⁰ És evident, doncs, que el consum dels assaonants orientals no constituïa una moda passatgera, sinó que responia a una demanda real, a unes exigències profundament arrelades en la societat de l'època.¹⁰¹ Per a comprendre aquest fenomen cal tenir en compte diversos factors estretament interrelacionats.

Les espècies eren apreciades, en primer lloc, per les seves qualitats organolèptiques, perquè milloraven el sabor i la fragància de tota mena d'aliments, des de les gustoses carns dels banquets festius a les insulses verdures de les col·lacions penitencials. Els condiments orientals s'adaptaven bé a una *cultura gastronòmica* que no apreciava els sabors simples, *purs, nets*.¹⁰²

96. A. DURAN, *Colección Diplomática de la Catedral de Huesca*, I, Saragossa, 1965, núm. 424; cit. A. SESMA, «Régimen alimentario de Aragón», p. 77.

97. A. UBIETO, «Documentos para el estudio de la Numismática navarro-aragonesa medieval», *Cesaraugusta*, I, (Saragossa, 1951), núm. 18; cit. A. SESMA, «Régimen alimentario de Aragón», p. 78.

98. A. DURAN, *Colección documental de la Catedral de Huesca*, I, núm. 471; cit. A. SESMA, «Régimen alimentario de Aragón», p. 78.

99. AHN, *Cartulario de Santa Cristina de Somport*, f. 12r; cit. A. SESMA, «Régimen alimentario de Aragón», p. 78.

100. Veg. *supra*, nota 4.

101. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Nàpols, 1979, p. 407.

102. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina...*, p. 408.

Els assaonants exòtics, d'altra banda, eren molt útils, per les seves propietats antisèptiques, per a conservar determinats aliments i escalonar-ne el consum en el temps. Les carns embotides es conservaven més temps i en millors condicions si s'hi afegia, a més de sal, algun condiment oriental, com el pebre.

Al prestigi de les espècies van contribuir també de forma destacada els metges, que els van atribuir nombroses virtuts terapèutiques. L'ensenyament de la medicina va experimentar, durant el segle XII, una important renovació, procés en què va excel·lir l'Escola de Salern. El darrer representant d'aquest important focus cultural, Ursus, va reinterpretar, cap a 1150, al seu tractat *De com-mixtionibus elementorum libellus*,¹⁰³ la teoria clàssica dels quatre elements i dels quatre humors. Segons aquesta tesi, el cos humà era integrat per quatre components primaris, irreductibles i comuns a la resta de la natura —l'aigua, l'aire, la terra i el foc— i per quatre fluids bàsics —la sang, la flegma, la bilis groga i la bilis negra. De la proposta esmentada, el salernità —com els seus il·lustres predecessors grecs i llatins— va deduir que la salut era el resultat de l'equilibri dels quatre elements i dels quatre humors; per això els aliments, integrats pels mateixos principis que els del cos humà, podien contribuir tant a conservar-ne l'equilibri com a corregir-ne el desequilibri.

Si la salut depèn, en gran part, d'una alimentació adequada, la dietètica és una branca essencial de la medicina. No resulta, doncs, estrany que una de les herències més apreciada de l'Escola sigui precisament el *Regimen sanitatis Salernitanum*,¹⁰⁴ un conjunt de normes, consells, indicacions i propostes que només ens han arribat, tanmateix, en una compilació molt tardana i força heterogènia, tant des del punt de vista tècnic com l'estilístic. Els condiments orientals apareixen sovint a l'obra, que els confereix sistemàticament efectes positius: una de les salses més saludables és la que es prepara amb pebre, sàlvia, sal, all, vi i julivert.¹⁰⁵ Per tal com l'Escola va sorgir en una zona d'intensa activitat comercial i entre els seus primers clients degueren haver molts homes de negocis locals i de la veïna Amalfi, seria interessant poder calibrar —com ha suggerit Massimo Montanari—¹⁰⁶ fins a quin punt les opinions dels metges estaven condicionades pels interessos mercantils.

Al segle XII, l'espècie més coneguda i apreciada era el pebre. El prestigi li venia de lluny. Galè el va qualificar de condiment càlid, apte per a organismes refredats o debilitats, i li va atribuir efectes afrodisíacs,¹⁰⁷ propietats que va conservar entre els musulmans. L'Escola de Salern en va elevar les qualitats terapèutiques, tot considerant-lo un antifebril i un antitussigen: «El pebre negre, sencer o mòlt, dissol les flegmes, ajuda l'estómac en la digestió. El pebre blanc és bo: alleuja la tos violenta, apaga els dolors d'una febre ardent i allunya el cruel calfred».¹⁰⁸

103. W. STÜRNER (ed.), Stuttgart, 1976.

104. Pisa, 1484. Hi ha nombroses reedicions i traduccions a les principals llengües europees.

105. *Regimen sanitatis Salerni*, Roma, 1963², p. 72. L. FIRPO (cur.), *Medicina medievale. Testi dell'Alto Medioevo*, Torí, 1972, p. 88.

106. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina...*, p. 408.

107. P. DELAVEAU, *Les épices...*, p. 115-117.

108. *Regimen sanitatis Salerni*, Roma, p. 176. L. FIRPO (cur.), *Medicina medievale...*, p. 177.

La segona espècie recomanada pels metges salernitants era el clavell. El seu consum convé a totes les vísceres, facilita la digestió, reté l'intestí, incrementa, combinat amb llet fresca de vaca, l'ardor genèsic i reforça la memòria.¹⁰⁹

Et ferme cunctis valet interioribus haustum [...]
Vim digestivam mire juvat, abstinet alvum
Accendit venerem, si drachmae podere tritum
Potatum fuerit cum vaccae lectis recenti
Vim memorem cerebri confortat saepius haustum.

La defensa dels valors dietètics i terapèutics de les espècies no queda circumscrit, tanmateix, al cercle de Salern; la compartien altres metges i intel·lectuals de cultura i procedència molt diversa. Simeó Seth, vers el 1075, ja va analitzar, a *De alimentorum facultatibus*, un tractat de dietètica dedicat a l'emperador Miguel VII Ducas, els efectes positius del gíngebre, la canyella, el clavell, la nou moscada, el pebre, l'àloe, la càmfora i l'almesc.¹¹⁰ El prestigiós metge jueu Maimònides, autor d'un altre *règim de sanitat*,¹¹¹ lloava el safrà, ja que, consumit en petites dosis, estimulava l'apetència.¹¹²

Els centres més renovadors de la medicina, tant a la cristiandat com a l'islam, compartien, doncs, la idea que consumir espècies amb regularitat i en quantitats reduïdes afavoria la salut i evitava la malaltia. En la farmacopea de l'època, el pebre, el clavell, la canyella o el gíngebre eren utilitzats, a més, com a *simples* en la preparació de molts de medicaments. Aquestes idees, àmpliament difoses arreu d'Occident, degueren circular, si més no parcialment, per Catalunya. A Barcelona, Montpeller i Tortosa, els comerciants i les embarcacions de les quals s'introduïen, a la segona meitat del segle XII, als emporis d'al-Andalus, el Magreb i Síria, devien arribar simultàniament les influències dels centres culturals islàmics i del focus salernità. Hom ha de deduir del silenci de les fonts actualment conegudes que Ramon Berenguer IV, Alfons el Trobador o Pere el Catòlic no estaven informats dels corrents mèdics més innovadors de l'època? És verosimil suposar que els governants dels territoris compresos entre Niça i Tortosa van confiar la seva salut a professionals amb una preparació obsoleta? Ignorarien completament els estaments privilegiats de Catalunya i el Baix Lluenguadoc les teories dietètiques que, des del començament del segle XII, s'ensenyaven a l'Escola de Montpeller?

109. P. DELAVEAU, *Les épices...*, p. 170.

110. W. HEYD, *Commerce du Levant*, I, p. 52, nota 2. G. SARTON, *Introduction to the History of Science*, Washington, I, 1927, p. 771.

111. Del qual Lola FERRER ha publicat una traducció recent al castellà: *Maimónides, Obras médicas*, I, Còrdova, 1991, p. 41-105.

112. P. DELAVEAU, *Les épices...*, p. 180.

Durant l'alta edat mitjana, el tancament a la navegació cristiana dels mars situats a l'est de Colzum (Suez) i la ruptura parcial en la transmissió dels textos clàssics havien contribuït, d'altra banda, a incrementar el misteri i l'exotisme que envoltava les espècies, productes d'alta qualitat provinents d'unes terres remotes i fantàstiques. Per als occidentals, l'oceà Índic havia esdevingut un *mare clausum*, un horitzó oníric, un receptacle de somnis, mites i legendes.¹¹³ L'Índia s'havia convertit en una terra màgica, pròdiga en riqueses i éssers monstruosos, situada a les portes del paradís, d'on provenien productes tan preciosos com les espècies i les perles.¹¹⁴

Els excessos de les descripcions fantàstiques de l'Orient Llunyà —gairebé incompatibles amb una antropologia fonamentada en el Gènesi— havien acabat provocant, tanmateix, l'aparició d'un segon corrent interpretatiu que, d'acord amb uns plantejaments més *racionals*, maldava per domesticar les meravelles de l'Índia. La nova línia de treball havia engendrat, durant la primera fase de l'alta edat mitjana, el *somni catòlic* de l'oceà Índic. Les seves violentes tempestes no haurien impedit als apòstols Mateu, Tomàs i Bartomeu de difondre l'Evangelí per les seves ribes. A l'Índostà, comunitats de creients aïllades devien esperar entrar en contacte amb els seus germans de l'Occident. El somni cristià va generar, durant el segle x, un projecte encara més ambiciós i atractiu: trobar la via d'accés al paradís terrenal. La cristiandat de l'any 1000 el situava a les fronteres de l'Índia, on devien néixer els quatre rius paradisiacs, que identificava amb el Tigris, l'Éufrates, el Ganges i el Nil.¹¹⁵

Aquestes eren les visions que hom tenia, a l'Occident, de l'Orient Llunyà al començament del segle XII, quan, arran del complex fenomen de les croades, es va afermar la penetració de les flotes i dels mercaders llatins en els principals emporis de Llevant. Les milícies franques van aconseguir, en pocs anys, fer-se amb el control de tots els ports de Síria i de Palestina, des d'Alexandreta fins a Ascaló, i obrir, fins i tot, un cuny al mar Roig, per Aqaba. Des d'aquests enclavaments, situats en la línia d'articulació de l'Orient Llunyà amb la Mediterrània, els homes de negoci i els missioners occidentals, remuntant les rutes caravaneres, van penetrar als territoris islàmics. Els mercaders italians van arribar, a la recerca d'espècies i d'altres articles de luxe, fins a Damasc i Alep. Els missioners es van endinsar profundament al Pròxim Orient, tot buscant la via d'accés a les comunitats cristianes de l'Índia. L'atractiu d'aquesta terra llunyana es va incrementar encara més amb l'aparició de l'enigmàtica figura del preste Joan, que, el 1164, hauria enviat una carta a l'emperador bizantí Manuel Comnè proposant-li un atac conjunt contra els musulmans per a consolidar el domini cristià a Jerusalem.¹¹⁶ El personatge va despertar un gran interès en les altes jerarquies eclesiàstiques. Alexandre III va enviar el seu metge Felip amb una carta per a «Ihoanni, illustri et magnifico Indorum regi»;¹¹⁷ l'ambaixada no va assolir, emperò, el seu destí.

113. J. LE GOFF, «L'Occident Médiéval et l'Océan Indien: un horizon onirique», *Un autre Moyen Âge*, París, 1999, p. 271.

114. J. LE GOFF, «L'Occident Médiéval...», p. 274-275.

115. J. LE GOFF, «L'Occident Médiéval...», p. 282-283.

116. J. GIL, *En demanda del Gran Kan. Viajes a Mongolia en el siglo XIII*, Madrid, 1993, p. 28-31.

117. J. DE PLAN CARPIN, *Histoire des Mongols*, J. BECQUET i L. HAMBIS (ed.), París, 1965, p. 153-154.

Aquests viatges mercantils i missionals van ampliar considerablement, durant el segle XII, l'horitzó geogràfic de l'home occidental, però no van aconseguir desmuntar el mite hindú ni atenuar l'exotisme i l'encant dels productes que arribaven de l'Àsia meridional. Per què l'oceà Índic va continuar essent per als llatins l'antitesi de la Mediterrània, un àmbit d'irracionalitat i d'incultura? Per què l'Índia no va deixar de ser concebuda com una terra pròdiga en recursos econòmics i poblada d'éssers fantàstics i d'homes incapaços de manejar un llenguatge articulat i intel·ligible?

Els navegants i els mercaders occidentals, malgrat la conquesta franca de l'enclavament portuari d'Aqaba, no van poder penetrar a l'oceà Índic, que va continuar sent un àmbit reservat als àrabs, als perses, als hindús i als xinesos. Els pocs occidentals que van aconseguir arribar a l'Índia ho van fer en incursions individuals i per rutes terrestres; mai per mar, des de Colzum o Aqaba. Els tabús psicològics van condicionar fortament, d'altra banda, les descripcions d'aquests pioners: la por a descórrer el vel protector d'un lucratiu secret comercial, en el cas dels mercaders, o el desinterès per les realitats geogràfiques o econòmiques, entre els missioners.¹¹⁸

Com a conseqüència de la interacció d'aquests tres factors, l'Orient Llunyà, al segle XII, va continuar sent —com molt bé ha assenyalat J. Le Goff—¹¹⁹ «un horitzó semirreal, semifantàstic, semicomercial, semimental, lligat a l'estructura mateixa del comerç d'Occident, importador de productes preciosos remots». Per als consumidors habituals, l'origen llunyà, gairebé ignot, de les espècies, que justificava els alts preus a què es venien, constituïa un autèntic valor afegit. Per a les capes baixes de la societat, malgrat que només els poguessin incloure eventualment en els seus banquetes, uns productes que milloraven el gust i la fragància dels aliments, que eren sans i curaven les malalties, no podien venir sinó del paradís terrenal. Per tal com bona part de les espècies arribaven a Occident des d'Alexandria, la imaginació popular va identificar un dels quatre rius paradisiàcs, el Geó, amb el Nil. Al començament del segle XIII, es deia que les espècies creixien als marges de l'alt Nil, queien directament de les branques dels arbres al riu, que les conduïa fins a les regions del Baix Egipte, on els pescadors les extreïen de l'aigua amb les xarxes. Joinville, el 1309, després de l'expugnació del darrer enclavament cristià a Palestina, va prestigiar aquesta llegenda, incloent-la a l'*Histoire de saint Louis*. Arran del desembarcament de la milícia cristiana, va enumerar les mercaderies de luxe que hom podia comprar a Egipte: la canyella, el clavell, el ruibarbre, l'àloe. El cronista no va desaprofitar l'avinentsa per a criticar que aquests productes, que no implicaven altre esforç que la mera recol·lecció, es venguessin tan cars a Occident, com a conseqüència del desmesurat afany de lucre dels mercaders.¹²⁰

Per als col·lectius solvents, els alts preus prestigïaven les espècies perquè les convertien en un article de luxe i en restringien socialment l'abast. El consum sovintejat de condiments orientals era un bon indicador de rang, un senyal de distinció, de saber gastronòmic. Aquesta aura d'exotisme i d'exclusivitat que envoltava les espècies explica, en part, que els grups dominants,

118. J. LE GOFF, *L'Occident Médiéval...*, p. 272.

119. J. LE GOFF, *L'Occident Médiéval...*, p. 280.

120. W. HEYD, *Commerce du Levant*, I, p. 383.

els àrbitres de l'elegància, imposessin com a paradigma del bon gust els sabors i les fragàncies fortes.

5. Conclusions

Les espècies, al segle XII, van ser conegudes i apreciades a Catalunya per un sector considerable de la societat, força més ampli que el que hom creia fins fa pocs anys. Tant la demanda com l'oferta d'aquest producte es van incrementar a mesura que les flotes cristianes recuperaven el control naval de la Mediterrània, lentament però continuada.

L'oferta, tanmateix, va experimentar canvis importants respecte a l'antiguitat: es va restringir qualitativament i va créixer en quantitat. Els únics condiments orientals que apareixen esmentats específicament a la documentació catalana de l'època són el pebre i la canyella, per tal com el safrà i el comí ja estaven aclimatats aleshores a la Mediterrània occidental. No sembla probable que, al segle XII, el terme *piper* abastés encara, com durant l'alta edat mitjana, tots els assaonants exòtics,¹²¹ per tal com els textos dietètics coetanis mencionen el clavell i el gíngebre.

Diversos estaments, a més de la noblesa, van consignar recursos a l'adquisició d'uns condiments fins que intensificaven els plaers de la taula, afavorien la salut i allunyaven la malaltia. La jerarquia social es manifestava més en el ritme que no pas en la diversitat del consum. Tots afegien als seus àpats pebre; només a les cuines dels palaus reials i dels principals monestirs i canòniques sembla que també es va emprar sovint la canyella. El clavell i el gíngebre encara devien tenir un ús quasi exclusivament farmacològic. La quantitat d'espècies utilitzada variava, en canvi, segons el nivell de recursos econòmics de cada estament.

Els membres de la família reial i de l'alta noblesa alegraven diàriament, fins i tot en les jornades penitencials, els àpats amb adobs orientals, que combinaven amb una àmplia gamma d'aliments, com la carn, el peix, els ous i el formatge.

Als cenobis que es regien per la normativa cluniacenca i disposaven de rendes suficients, els monjos, excepte durant un curt període de redreçament de la disciplina alimentària, al segon terç del segle XII, es reconfortaven amb espècies un cop a la setmana com a mínim. Als refetors dels capítols i de les col·legiades, els condiments exòtics apareixien unes quantes vegades cada mes. Entre els eclesiàstics, la principal via d'integració de les espècies a la dieta era la copa, no pas el plat.

Els pagesos benestants només podien consumir assaonants exòtics eventualment, no periòdicament, amb motiu d'un esdeveniment important, com les grans festivitats, el final de les

121. «Quae quidem piperis raritas ac pretium fecit, ut deinceps pro quibusvis aromaticis speciebus haec vox usurpata sit» (DU CANGE, *Glossarium Mediae et Infimae Latinitatis*, VI, Graz, 1954², p. 329).

messes, les noces, els funerals, els bateigs i els traspessos d'immobles. Les espècies, per a la resta de la societat, constituïen un desig arrelat però pràcticament impossible de satisfer.

Els condiments orientals, a l'etapa central de l'edat mitjana, van desenvolupar, doncs, un paper social i cultural important. Ja no es pot afirmar —com encara feien alguns historiadors d'Europa de l'Est als anys seixanta— que «les espècies interessin a la història del comerç, pels seus alts preus; però no a la història de la cuina, per tal com el conjunt de la població no les va consumir en absolut».¹²² Conclusions d'aquesta mena palesen —com ha assenyalat Massimo Montanari—¹²³ una sobreavaluació dels fenòmens econòmics i un menyspreu de la realitat —més profunda— de les estructures socials, dels sistemes de valors i de les representacions mentals, aspectes que condicionen els règims alimentaris, en la mesura que aquests constitueixen un producte cultural i no són un mer resultat del nivell de renda dels qui els creen.

122. A. WYCZANSKI, «La consommation alimentaire en Pologne au XVIe siècle», a J. J. HÉRMARDINQUER (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, París, 1970, p. 45.

123. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina...*, 1979, p. 408, nota 106.