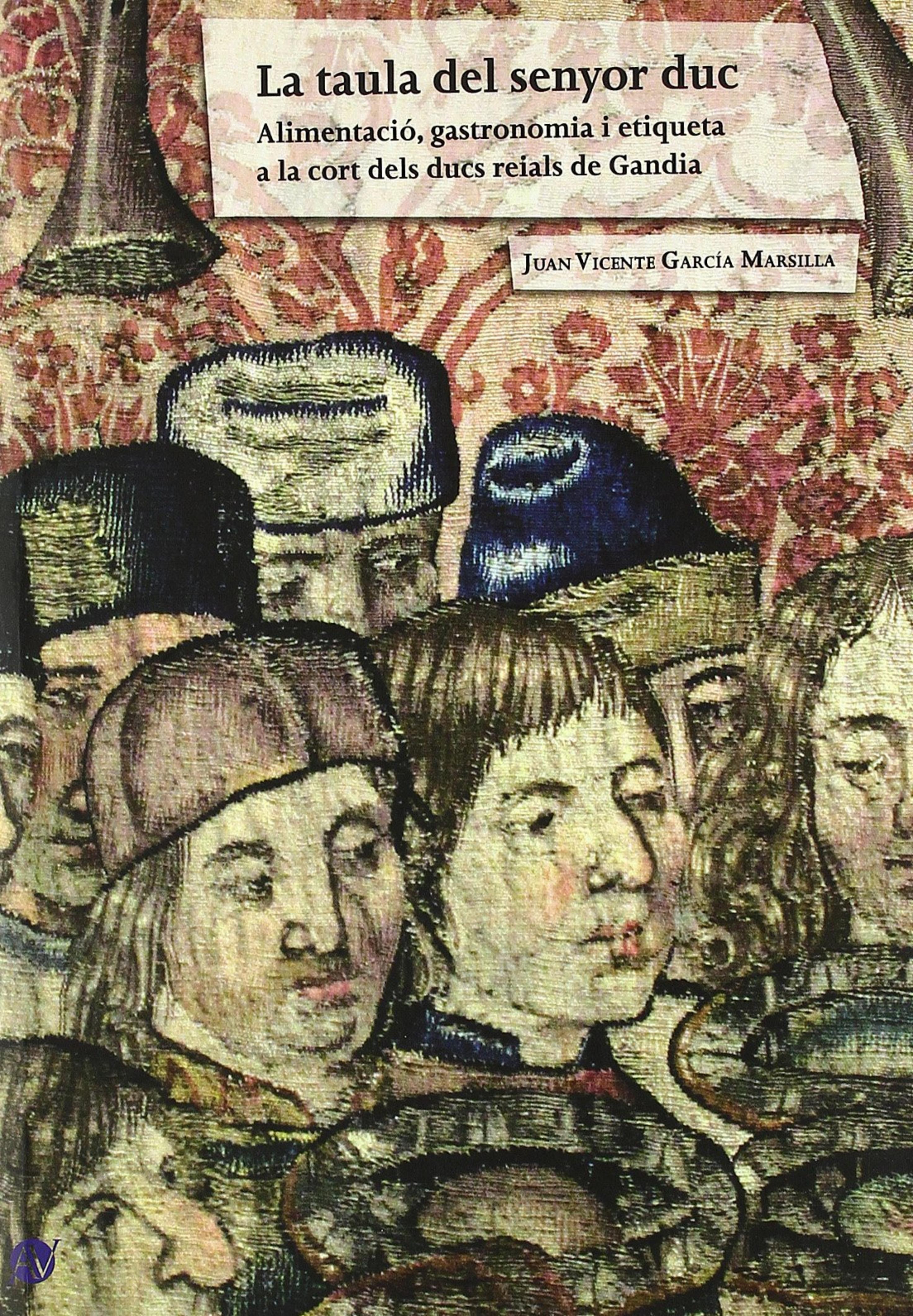


La taula del senyor duc

Alimentació, gastronomia i etiqueta
a la cort dels ducs reials de Gandia

JUAN VICENTE GARCÍA MARSILLA



La taula del senyor duc.
Alimentació, gastronomia i etiqueta
a la cort dels ducs reials de Gandia

Entitats propietàries de les imatges reproduïdes

Archidiócesis de Zaragoza
Biblioteca Casanatense di Roma
Biblioteca Comunale di Forlì
Biblioteca de la Universidad de Granada
Bibliothèque Nationale de France
Bibliothèque Royale Albert I de Brussel-les
Bodleian Library d'Oxford
Catedral de Manresa
Convent de Santa Anna di Foligno
Diócesis de Salamanca
Església de Sant Feliu de Xàtiva
Institut Amatller – Arxiu Mas de Barcelona
Musée Condé de Chantilly
Museo de Bellas Artes de Bilbao
Museo de la Catedral de Zaragoza
Museo Diocesano de Segorbe
Museu Diocesà i Comarcal de Solsona
Museu Episcopal de Vic
Museu Nacional d'Art de Catalunya, de Barcelona
Österreichische Nationalbibliothek

Edita: CEIC Alfons el Vell

www.alfonselvell.com

© Dels textos: Juan Vicente García Marsilla, 2010

© D'aquesta edició: CEIC Alfons el Vell, 2010

Composició: Buena letra

Coberta: Pau Lagunas

Impressió: Gráficas Papermuro, S.L.

ISBN: 978-84-96839-33-5

DL: A-826-2010

La taula del senyor duc.
Alimentació, gastronomia i etiqueta
a la cort dels ducs reials de Gandia

Juan Vicente García Marsilla

Universitat de València



Gandia, 2010

| | |
|--|-----|
| INTRODUCCIÓ | 9 |
| DONAR MENJAR AL DUC. EL COL·LECTIU CORTESÀ I L'ALIMENTACIÓ | 13 |
| LA DIETA DELS PODEROSOS | 39 |
| <i>Devoradors de carn</i> | 41 |
| <i>Delícies de Quaresma</i> | 56 |
| <i>El pa de cada dia</i> | 67 |
| <i>Vi per a tots</i> | 80 |
| <i>Els cicles dels vegetals</i> | 87 |
| <i>Complements privilegiats: ous i formatge</i> | 98 |
| <i>Sabors, olors i colors per als aliments</i> | 106 |
| LA CUINA I LA TAULA. MENJAR I CONVIURE EN PALAU | 127 |
| <i>Entre fogons i cassoles. Les cuines del duc</i> | 127 |
| <i>L'escenari de la taula</i> | 143 |
| A TALL DE CONCLUSIONS | 163 |
| FONTS PRINCIPALS CONSULTADES | 169 |
| APÈNDIXS DOCUMENTALS | 171 |
| BIBLIOGRAFIA | 217 |

Any del Senyor de 1425. El duc de Gandia, Alfons d'Aragó, dit *el Jove*, acaba de morir sense descendència. Un gran silenci s'ha apoderat del palau. Ja no sonen les balades dels trobadors que amenitzaven els fastuosos banquets dels ducs. Ja no actuen aquells servidors brillants: el trinxant, que tallava amb mestria paons i faisans per al senyor i els seus convidats; o el coper, que mesclava el millor vi grec amb espècies d'Orient i sucre del país. Ja no roda, vistosa, la carn sobre el foc, ni se senten les aromes d'aquelles enormes olles de la cuina. S'ha tancat tota una etapa d'esplendor de la Gandia medieval, la dels primers ducs, els *ducs reials*, descendents del monarca Jaume II.

Els anys següents serien de disputes i plets entre el nebot de l'últim Alfons, Hug de Cardona, i la nova dinastia regnant, els Trastàmara, i finalment, el 1461, el ducat de Gandia tornà, com la resta dels senyorijs de la família, a la Corona. Els llibres i lligalls de l'administració de la casa, tota la memòria del llinatge, van ser llavors transportats en carros a València, on passarien a formar part de l'Arxiu Reial. Aquella documentació, extraordinària per als historiadors actuals, perquè recull amb una minuciositat poc habitual l'esdevenir quotidià d'una cort senyorial, va ser integrada en diferents seccions d'aquell arxiu, que ara coneixem com «del Regne de València», i va ser ja en el segle xx quan el conjunt es va començar a inventariar i, d'alguna manera, reunificar, tractant de comprendre la complexitat del seguici nobiliari que el va generar.¹

Entre aquells documents abunden especialment els comptes d'ingressos i despeses dels diversos senyorijs dels quals van ser titulars aquells nobles i, de tots, destaquen per la seua raresa dins del panorama heurístic

1. Especialment important va ser l'inventari de les fonts procedents de l'arxiu dels ducs que va fer R. CONDE I DELGADO DE MOLINA: «El Archivo de los duques reales de Gandía», *Primer Congreso de Historia del País Valenciano*, València, Universitat de València, 1973, vol. 1, pp. 429-437.

medieval els quaderns on s'anotaven dia a dia les despeses de la cort en menjar, beure, vestir, llavar-se, alimentar les bèsties i, en definitiva, viure. Així, quan, fa ja més de vint anys, tot just acabar la carrera, vaig començar la meua tesi de llicenciatura sobre la història de l'alimentació a la València medieval, em van ser preciosos alguns d'aquells comptes per a tractar de reconstruir la dieta pròpia de la noblesa, comparant-la amb la de les altres classes socials.²

Ja llavors Ferran Garcia-Oliver, amic, gandià de pro i membre del tribunal, em va suggerir la possibilitat d'ampliar la recerca sobre els ducs i compondre una monografia centrada sobre la seua alimentació. Fins i tot em va proposar un títol: «La taula del senyor duc». Aquell projecte, per diverses raons, va restar, com se sol dir, dins d'un calaix, fins que, a principis del 2009, Rafael García Mahiques em va convidar a participar en un cicle al CEIC Alfons el Vell sobre «La vida de les imatges», al qual vaig aportar una reflexió sobre «El banquet en imatges. La cuina i la taula en l'art medieval». El tema representava tornar a les meues arrels investigadores des d'un altre punt de vista, i d'allò va sorgir una petita conversa amb Gabriel Garcia Frasset, director del CEIC, que em va proposar desenterrar aquell vell projecte i fer-lo, per fi, realitat.

És clar que, després de dues dècades, el panorama historiogràfic ha canviat considerablement. Si en el moment de començar la meua tesina el tema de l'alimentació en la història era quasi un exotisme en què a penes treballaven tres o quatre investigadors, sempre mirats amb recel, sospitosos d'estar perdent el temps en anècdotes intranscendents, actualment ningú no sembla dubtar de la seua puixança, en el marc de l'estudi de les pautes de consum, els nivells de vida i les mentalitats. La producció científica sobre diversos aspectes del problema alimentari ha crescut exponencialment, de manera que ara disposem d'unes eines metodològiques molt més perfilades i variades, que han obert moltes noves perspectives per a comprendre millor els comportaments quotidians dels nostres avantpassats. La revisió d'aquests materials ha estat, doncs, indefugible per a tornar a aproximar-nos a les fonts dels ducs i traure'n tot el profit possible.

2. J. V. GARCÍA MARSILLA: *Los sistemas alimentarios en la sociedad bajomedieval: el modelo de la ciudad de Valencia*, València, Universitat de València, 1992, tesi de llicenciatura dirigida pel doctor Antoni Furió i publicada en part en J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, València, Diputació Provincial, 1993.

D'aquesta manera, m'he capbussat de nou en la documentació ducal, però ara revisant molts més quaderns, tots els que m'ha estat possible, fixant-me en els detalls, comparant amb altres estudis i altres resultats, i tractant de donar respostes a cada petit entrebanc, a cada dubte que m'assaltava en l'anàlisi detallada d'uns comptes sempre difícils de desentrançar. Amb tot això, l'estudi ha quedat estructurat en tres parts ben distintes. En la primera, titulada «Donar menjar al duc. El col·lectiu cortesà i l'alimentació», s'han tractat de perfilar els trets del grup consumidor, que va molt més enllà de les solitàries figures dels dos ducs, Alfons el Vell i Alfons el Jove, per a compondre unes corts nombroses i jerarquitzades on hi havia diversos oficis encarregats d'aspectes relacionats amb l'alimentació i la gastronomia.

A continuació, el capítol més ample, «La dieta dels poderosos», ha estat dedicat a analitzar els diferents aliments i condiments de què gaudia la cort ducal i el paper que hi tenia cadascun. Desfilen, per tant, davant de nosaltres primer els menjars més importants i simbòlics de l'estatus dels guerrers, com la carn i els seu substitut natural en dies de precepte, el peix, per a parlar després del pa i els cereals, el vi, les fruites i verdures, els ous i els productes lactis i, a l'últim, la gran varietat d'espècies i condiments que servien per a convertir el menjar en una autèntica festa per als sentits.

Finalment, l'apartat sobre «La cuina i la taula. Menjar i conviure en palau» permet comprovar que una necessitat biològica com és menjar i beure es ritualitza en les elits d'una societat complexa com era la feudal, i esdevé un autèntic art i una forma de sociabilitat. Analitzem, doncs, els trets i les tècniques de tota una gastronomia desenvolupada en les cuines del palau, i visitem també les sales on els aliments eren consumits, enmig de complicades normes d'etiqueta que intentaven ressaltar la preeminència social d'aquell llinatge.

El lector ja es deu haver adonat d'un detall, i és que, malgrat que sabem que, sobretot Alfons el Vell, va anar acumulant títols nobiliaris, i que en diverses fases de la seua vida va ser comte de Dénia i Ribagorça, marquès de Villena i només a la fi duc de Gandia, i posteriorment va perdre inclús el marquesat castellà; i que el fill, Alfons el Jove, va rebre ja en vida del pare el nomenament com a comte de Dénia, hem decidit referir-nos invariablement a ells com *els ducs*, el títol més alt que assoliren, i el que s'ha popularitzat especialment en parlar d'aquestes figures històriques, tractant

així de no crear una confusió innecessària. Demanem per això disculpes als més puristes.

Resta només agrair al CEIC Alfons el Vell, i en especial al seu director, Gabriel Garcia Frasset, la confiança que han depositat en mi per a aquest treball, i també la seua paciència. I els meus, els de casa, han de ser sempre, almenys, els destinataris de totes les dedicatòries d'un marit i un pare que viu massa hores davant de l'ordinador i de vegades es perd coses més importants. Dit això, siguen tots benvinguts al banquet del nostres senyors els ducs.

La nissaga dels ducs reials de Gandia va ser una de les més importants de la nostra història medieval. Descendents del rei Jaume II a través del seu segon fill, l'infant Pere de Ribagorça, el membre més destacat del llinatge va ser en canvi Alfons d'Aragó, fill al seu torn de l'infant, que el va substituir al capdavant dels seus senyoriis quan aquest es va retirar a la vida contemplativa i va professar com a franciscà el 1358. El conegut per la historiografia com a *Alfons el Vell* fou un noble ambiciós, que va viure a cavall dels dos grans estats peninsulars del seu temps, en rebre el marquesat de Villena del rei castellà, va ser clau per al desenvolupament posterior de les viles dels seus dominis, especialment de Gandia, i fins i tot va ser candidat en l'etapa final de la seua vida a heretar el tron de Martí l'Humà.¹ Tampoc no va ser l'única figura destacada d'aquella generació, perquè entre els seus germans hi ha, per exemple, el bisbe de València, Jaume d'Aragó, o la reina de Xipre, Elionor, casada amb Pere de Lussignan.

Menys brillant, però igualment interessant per a un estudi del consum d'elit, atesos els seus gustos cosmopolites, és la figura del fill d'Alfons i hereter dels senyoriis valencians, Alfons el Jove, sempre enfrontat al pare, i que va viure bona part de la seua joventut com a ostatge del seu progenitor en diverses corts europees. Però aquest segon Alfons no va tenir descendència legítima i els seus senyoriis, cedits a la família en règim d'apanatge, tornaren a la Corona, encara que altres branques secundàries del llinatge, i en concret la iniciada pel tercer fill d'Alfons el Vell, Pere de Villena, encara haurien de donar noms claus a la nostra cultura, com el fill d'aquest últim, Enric de Villena, literat i nigromant, i la néta, la famosa sor Isabel de Villena.

La seua condició de membres de la més alta noblesa, directament emparentats amb la Corona, i la necessitat d'administrar uns territoris amplis

1. La darrera i millor biografia d'aquest personatge és la que va traçar J. CASTILLO SAINZ: *Alfons el Vell. Duc Reial de Gandia*, Gandia, CEIC Alfons el Vell, 1999.

i dispersos, van fer que fins i tot la vida quotidiana d'aquesta família deixara unes empremtes escrites, en forma de quaderns de comptes, albarans, cartes i tota la paperassa a través de la qual s'intentava controlar, o almenys conèixer dins del possible, les enormes despeses que generava el tren de vida d'uns magnats feudals com ells. Això ens permet als historiadors de hui penetrar en intimitats i en rutines diàries de les quals molt rarament podrem tenir notícia en el cas d'altres persones d'inferior categoria social, i especialment conèixer aspectes com l'entorn domèstic, el vestit o l'alimentació dels ducs i dels seus.

Perquè hem de tenir en compte que aquells escrits no recollien únicament les despeses d'una persona concreta, sinó les d'un col·lectiu, nombrós, variable i jerarquitzat, que era la cort que acompanyava i servia el duc en cada moment. O millor dit, les corts, perquè, com era habitual entre els llinatges coronats, i també en les branques secundàries de les famílies reials com aquesta, hi havia, i funcionaren més o menys independentment, tantes «cases» com membres adults tenia la família en cada moment, de manera que, per exemple, en vida d'Alfons el Vell, hi havia ja la casa de «la duquessa», la de l'hereter Alfons, titulat comte de Dénia des del seu alliberament pels francesos el 1392, o la de «don Pedro», Pere de Villena, des del seu matrimoni fins a la seua mort, i cadascuna disposava dels seus propis càrrecs, d'una administració separada i, molt sovint, d'una vida paral·lela que feia que només en rares ocasions el duc i els seus familiars coincidiren en un mateix lloc.

L'anàlisi del consum d'aquests agregats domèstics ha de partir, per tant, d'aquesta naturalesa complexa, fins i tot des del punt de vista social, i del coneixement de les seues estructures, components i funcionament. Afortunadament, per a l'estudi de l'entorn humà dels ducs reials comptem amb dos avantatges fonamentals: d'una banda, la presència, ja comentada, de fonts relativament abundants que corresponen tant al seguici dels mateixos ducs com als dels seus familiars, en distints moments de les seues trajectòries vitals i en constant circulació pels seus territoris;² d'una altra, el fet

2. A partir d'aquesta riquesa s'han tractat alguns aspectes d'aquesta estructura, especialment el relacionat amb la mobilització militar de la clientela d'Alfons, en J. SÁIZ: «Una clientela militar entre la Corona de Aragón y Castilla a fines del siglo XIV: caballeros de casa y vasallos de Alfons d'Aragó, conde de Denia y marqués de Villena», *En la España Medieval*, 29 (2006), pp. 97-134. Aquest autor també dedica un apartat especial al seu important estudi *Caballeros del rey. Nobleza y guerra en el reinado de Alfons el Magnánimo*, València, PUV, 2008, especialment les pp. 141-149.

que l'organització d'aquests col·lectius es va fer seguint molt de prop el model de la casa reial, de manera que les Ordinacions de Cort que es van redactar per ordre del cosí d'Alfons el Vell, el rei Pere el Cerimoniós, contenen informació bàsica per a comprendre la naturalesa i les atribucions de cadascun dels càrrecs homònims de l'entorn dels ducs reials.³

Quina era, primer que res, la dimensió d'aquells col·lectius? No hi ha una resposta fàcil ni única a aquesta pregunta. Hem de diferenciar en primer lloc, com fa J. Sáiz per a la cort d'Alfons el Vell,⁴ diversos cercles concèntrics al voltant del senyor:

- Un de primer destinat a satisfer les seues necessitats domèstiques (d'alimentació, vestit, transport, etc.) i administratives (les tasques burocràtiques, polítiques o militars), que acomplien els servidors més propers a ell, els quals solien residir a la cort de forma més regular.
- Un altre grup, sobretot extret de llinatges de la baixa noblesa, que servien de forma discontinua el senyor, la presència dels quals a la cort sempre era, per tant, més aleatòria.
- I, finalment, un tercer conjunt d'agents externs a la casa senyorial que prestaven serveis a canvi de rendes, i que rarament visitaven la cort.

Encara que tots podien ser convidats a compartir els aliments oferits pels senyors en un moment donat, només els components del primer cercle tenien dret a una manutenció directa, fins al punt que, quan havien de realitzar missions fora de la cort, eren compensats per quantitats en metàl·lic com a «provesió de son menjar», escalonades en funció de la condició i la importància jeràrquica del que les rebia. Així, per exemple, pel mes de febrer de 1377, el pellisser d'Alfons el Vell, és a dir, l'encarregat de treballar les pells per als folres de la seua roba, un tal «mestre Mondo», va rebre per aquest concepte dos morabatins (18 sous) per dia.⁵

Són aquests, doncs, els que compondran el gruix dels comensals de la casa ducal, i, com correspon als usos de l'ostentació en la societat feudal, el seu nombre s'anava incrementant com més avancem en el temps i la

3. Seguirem l'edició que ha estat recentment publicada de f. M. GIMENO, D. GOZALBO i J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, València, PUV, 2009.

4. J. SÁIZ: «Una clientela militar entre la Corona de Aragó...», pp. 101-102.

5. ARV, MR 9.580, *Comptes de Pere d'Orriols, tresorer del senyor marquès*, f. 24 v.

importància social del personatge anava en augment. D'aquesta manera, en la dècada de 1360, sent Alfons el Vell comte de Dènia i Ribagorça, s'envoltava d'unes 30 persones; en canvi, a partir dels 70, com a marquès de Villena, els seus servidors basculaven entre els 90 i els 145, segons les ocasions.⁶ En canvi, en la seua etapa final, que encara que va suposar el cim del seu *cursus honorum* nobiliari, amb el títol de duc de Gandia, va ser d'oberta decadència física i política, marcada a més per les desavinences amb el seu fill i successor, el volum del seguici d'Alfons el Vell tornà a baixar, de manera que, per exemple el 1411, quan comptava ja 81 anys, l'acompanyaven entre 38 i 49 domèstics.⁷

Molt per sota quedaven les petites corts dels altres integrants de la família. Alfons el Jove, ja titulat comte de Dènia per delegació de son pare el mateix any de 1411, només era acompanyat per 11 persones;⁸ en canvi, una vegada convertit en cap del llinatge, el 1418, el nombre dels seus cortesans pujà fins a 66.⁹ I molt abans, el 1371, la que llavors era marquesa de Villena, Violant d'Arenós, esposa d'Alfons el Vell, estant a Benavarrí i quan el seu fill Pere encara era molt menut, no disposaria tampoc de més d'una desena de domèstics.¹⁰ Igualment, els desplaçaments implicaven de vegades reduccions dràstiques de la companya, sobretot quan es visitaven certes comarques d'interior on, suposadament, hi hauria més dificultats d'abastiment, com és el cas d'Aiora, on els senyors no anaven més que amb 7 o 8 servidors.¹¹

6. Dades de J. SÁIZ: «Una clientela militar entre la Corona de Aragó...», pp. 103. La relació entre la promoció social del personatge i l'increment numèric de la seua cort ha estat especialment estudiada a Anglaterra, entre altres per Ch. GIVEN-WILSON: *The English Nobility in the Late Middle Ages. The Fourteenth-Century Political Community*, Londres, Routledge & Kegan, 1987, pp. 89-90.

7. ARV, MR 9.605. Aquests comptes ja els vam estudiar en J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquia de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, cit., especialment pp. 187-209.

8. ARV, MR 9.850.

9. ARV, MR 9.584, f. 194 v.

10. ARV, MR 9.606. En els comptes apareixen citacions a la «dida de don Pedro», que el 2 de gener se'n va de la cort, i aquest mateix dia es va comprar per a «sopar I gallina a don Pedro», la qual cosa implica que s'estava produint en aquell moment el deslletament del xiquet i el canvi en la seua alimentació (f. 7 r.). Cal dir que en aquest llibre no apareix de forma explícita el nombre total de comensals, com és normal en altres, i que la xifra l'hem aproximada a partir de les quantitats de menjar comprades en comparació amb altres anys, i seguint també les alteracions de les compres quan va arribar algun convidat.

11. ARV, MR 9.594, ff. 62-75.

La composició d'aquests seguicis era, a més, tal com ja hem comentat, bastant heterogènia. La majoria dels cortesans eren escuders sense una dedicació específica, que rebien els seus salaris o quitacions per dies, i que, quan havien de servir el seu senyor fora de l'àmbit de la cort, eren remunerats en funció de si havien de mantenir o no una o més bèsties o cavalcadures, ja foren mules, rossins o ases. Així, el famós Ausiàs Marc, falconer de la cort, cobrava el 1415, per haver servit el duc amb dues bèsties durant els mesos complets de juny i juliol, tres-cents sous, a raó de cinc sous per dia.¹² El nombre d'animals de què disposava cadascú, i el jornal que havien de cobrar, variaven segons la condició social i la jerarquia de cada servidor de la casa, de manera que la majoria dels oficis administratius o domèstics comptaven només amb una cavalcadura, i de vegades amb cap; mentre que era freqüent que els escuders, caçadors o falconers en tingueren dues; i els alts càrrecs cortesans, com el majordom, l'alguzir o el camarlenc, podien posseir-ne tres, quatre i fins i tot en algun cas cinc o més.¹³

Però el petit univers humà de la cort ducal era extraordinàriament variat. Hi havia els oficis artesanals que treballaven en exclusiva, o quasi, per a aquests nobles, com el sastre, l'argenter, el pellisser o fins i tot l'obrer, encarregat de la construcció i el manteniment dels edificis senyoriais.¹⁴ Estaven també els metges, que vetlaven per la salut d'un hipocondríac Alfons el Vell, malalt crònic, com molts membres del seu estament, de gota, i obsessionat per la pesta.¹⁵ No faltaven tampoc els encarregats de l'educació de les noves generacions del llinatge, com «l'ayo del nét Enric», que és citat en els comptes del tresorer de 1399;¹⁶ o el «mestre d'esgrima», que apareix en 1380 oferint els seus serveis a «lo senyor comte»;¹⁷ ni els heralds, que anunciaven l'arribada del senyor allà on anava, exercien com a missatgers,

12. ARV, MR 9.577, f. 46 r.

13. Vegeu els *Albarans de quitació* de 1372-1374 (ARV, MR 11.592) i 1377-78 (ARV, MR 11.593), ambdós citats per J. SÁIZ: «Una clientela militar entre la Corona de Aragó...», *cit.*, p. 112.

14. Càrrec ocupat, per exemple, en 1415 per Joan Dalmau, que al costat de son pare havia fet «les obres del caracol a obs del alberch del dit senyor» (Alfons el Jove en aquesta ocasió) (ARV, MR 9.577, f. 103 v.). Abans ja trobem, per exemple, pagaments a «l'argenter del senyor marquès» el 1399 (ARV MR 9.591, f. 36 r.) o al sastre (f. 73 v.), i també en trobem al «sastre de la marquesa» (ARV, MR 9.850, f. 25 v., març de 1377).

15. J. CASTILLO SAINZ: *Alfons el Vell. Duc Reial de Gandia*, *cit.*, p. 154.

16. ARV, MR 9.591, f. 80 r.

17. ARV, MR 9.605, f. 52 v.

i que sovint rebien enginyosos malnoms inspirats en les novel·les cavalleresques que es llegien en les vetlades del palau, com el «Lançalot» que en 1415 rebia graciosament d'Alfons el Jove un jupó.¹⁸ Tenim inclús els bufons o els que en èpoques posteriors seran coneguts com a «homes de plaer», en aquest cas concretament una dona de curta alçada que apareix a la cort d'Alfons el Jove citada com «la naneta» i per a la qual es compren luxosos vestits. Així, el 5 de novembre de 1425 es van despendre 56 sous per cinc alnes i mitja de drap (poc menys de cinc metres) «per fer un cot e una gonella a obs de la naneta».¹⁹ Privilegis que no devien gaudir altres membres del servei domèstic, especialment els situats en el graó més baix de l'escala, servidors com els «moros de les andes», mudèjars que transportaven Alfons el Vell, ja en la seua decrepitud, per la vila de Gandia en un palanquí,²⁰ i que tal vegada eren esclaus, com aquell sarraí que el mateix duc Vell va vendre a un membre del seu seguici, Joan de Quintavall, per 50 florins (550 sous) el 1388.²¹

Amb tot, aquest petit i variat món que era la casa dels ducs reials estava clarament organitzat. En la cimera dels serveis domèstics hi havia les màximes autoritats per sota del senyor, que disposaven de poder i jurisdicció sobre el personal de la cort, com eren els citats majordom, algutzir i camarlenc. El majordom, a la cort reial de Pere el Cerimoniós, tenia com a primera funció que «cascun dia sia tengut de saber quines viandes volrem menjar e aquelles man aparellar». Tenia cura també del cerimonial dels àpats, organitzant les taules i establint l'ordre en què havien de seure els convidats a la del monarca, a més de fer tastar el menjar del rei per tal d'evitar qualsevol intent d'enverinament. La seua autoritat es feia patent per una verga o bastó que portava a la mà i amb la qual dirigia els seus subordinats, als quals podia castigar si mostraven negligència, controlar-los també en les seues despeses i, a més, era l'únic en principi que podia legalment

18. ARV, MR 9.577, f. 80 r.

19. ARV, MR 9.577, f. 58 v. Els estudis més contrastats sobre aquest tipus de persones que eren buscades a les corts per les seues peculiaritats físiques són els que han tractat el període dels Àustries, els quals s'han interessat especialment pels llenços amb aquests protagonistes que va signar entre altres Diego Velázquez, per exemple, F. BOUZA: *Locos, enanos y hombres de placer en la corte de los Austrias. Oficio de burlas*, Madrid, Temas de Hoy, 1991.

20. El dissabte 4 de juliol de 1411 es va donar «I cabra als moros de les andes» que va costar 9 sous (ARV, MR 9.605, f. 105 v.).

21. J. CASTILLO SAINZ: *Alfons el Vell, Duc Reial de Gandia, cit.*, p. 154.

traure aliments fora de la casa reial.²² A la cort del rei els majordoms havien de ser, obligatòriament, membres de la més alta noblesa, i hi havia un per cadascun dels tres estats peninsulars de la Corona. Naturalment, això no era igual en la casa ducal de Gandia, sinó que, en funció del costum feudal, la categoria social dels que dirigien els serveis domèstics baixava en funció del grau de jerarquia del senyor, i en aquest cas el majordom solia procedir de les capes mitjanes i baixes de la noblesa, com veiem en els majordoms que ens són coneguts: el noble Andreu Castellà, que va ocupar el càrrec almenys entre 1373 i 1378; o els cavallers Joan de Quintavall (1376), Francesc de Montpalau (1394-95) i Vidal de Blanes (1398) amb Alfons el Vell; mentre que en l'època d'Alfons el Jove va ser també un altre cavaller, Lluç de Bonastre, el titular de l'ofici.²³

El càrrec d'alguzir tenia molt menys a veure en els quefers domèstics de la casa, i es pot dir que esdevenia les orelles i la veu del senyor fora del recinte domèstic, amb importants atribucions jurisdiccionals en causes civils i criminals. També en aquest cas era un ofici que exercien cavallers, com Guerau de Castellvert.²⁴

Per la seua part el camarlenc era l'encarregat de les necessitats personals del senyor. A la cort reial aquest oficial portava el segell secret, dormia en un llit dins de la cambra del monarca, s'encarregava de la seua vestimenta, i quedava sota la seua jurisdicció qualsevol menjar, confit, fruita o espècia que el sobirà tastara fora de la taula.²⁵ El nom de camarlenc, d'origen francès i utilitzat a la cort aragonesa, no apareix com a tal fins a l'època d'Alfons el Jove, quan en 1412 aquest títol és ostentat pel cavaller Jofré de Vilarig.²⁶

22. F. M. GIMENO, D. GOZALBO i J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, cit., pp. 53-57. A la veïna Castella també el càrrec de *mayordomo* era el més important de la casa reial, i gaudia de poders i prerrogatives semblants als aragonesos, que consideren heretats d'un costum visigòtic (vegeu J. DE SALAZAR Y ACHA: *La casa del rey de Castilla y León en la Edad Media*, Madrid, Centro de Estudios Políticos y Constitucionales, 2000, pp. 163-192).

23. J. SÁIZ: «Una clientela militar entre la Corona de Aragón...», cit., pp. 104-105.

24. Que va ser alguzir entre 1377 i 1387 (*Ibidem*). Les atribucions de l'alguzir a la cort reial en f. M. GIMENO, D. GOZALBO i J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, cit., pp. 115-118.

25. F. M. GIMENO, D. GOZALBO i J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, cit., pp. 88-93.

26. ARV, MR 9.578, f. 183 v., citat per J. SÁIZ: «Una clientela militar entre la Corona de Aragón...», cit., p. 105. Les *Ordinacions de Cort* de Pere el Cerimoniós fan ús d'aquest gal·licisme, mentre que, en canvi, a Castella es parla a l'Edat Mitjana del «camarero real», i ja més tardanament apareixeran altres

Abans el que trobem és el seu equivalent local de «cambrer», que es dona, per exemple, a Joan de la Rich el 1377.²⁷ En els comptes són constants les referències a serveis alimentaris oferits a Alfons el Vell o a qualsevol altre membre de la seua família «en la cambra», és a dir, en el seu àmbit més privat i lluny dels formalismes de la taula, que havien d'estar dirigits per aquest important oficial. Pel mes de març de 1410, per exemple, l'ancià duc es feia servir sovint «ous a la cambra»: el dia 24 ni més ni menys que una dotzena;²⁸ i abans, el 1393, el vi comprat, de millor qualitat que el que hi havia al celler de la casa, anava també directament a la cambra.²⁹

Aquest reducte íntim dels senyors rebia, a més, constants atencions, algunes de les quals tenien també relació amb el menjar, com la compra d'escudelles, cànters, olles i altres peces de ceràmica per a ser usades a la cambra, que s'apuntaven junt amb les constants bugades de mantes, llençols i draps de dosser que es feien, les compres d'oli i de ciris per a la il·luminació, de carbó per a calfar l'estança, o de diversos elements per millorar el confort a l'interior, com la manta que es penjava a la porta, segurament per millorar l'aïllament de l'espai en ple hivern de 1386, tant del fred com de les mirades indiscretes.³⁰ A més, tots aquests serveis oferits a l'interior de l'habitació senyorial requerien un personal subaltern més o menys abundant sota les ordres directes del cambrer, incloent-hi sobretot dones «cambreses», com una tal na Fluviana, que en 1415 era «cambra de casa» d'Alfons el Jove i cobrava un salari anual de 360 sous,³¹ o també el que hem de suposar que eren patges i donzelles de curta edat, com «Francesqueta de la cambra» i «Alvarello i Juanello de la cambra», tots al servei d'Alfons el Vell en 1386.³²

sinònims com «chambelán» (sobre Castella, vegeu J. DE SALAZAR Y ACHA: *La casa del rey de Castilla y León en la Edad Media*, cit., pp. 245-264).

27. ARV, MR 11.593, f. 36 r. També el nom s'aplica en època d'Alfons el Jove a un tal Valentí Barberà el 1416 (ARV, MR 9.605, 135 v.).

28. *Idem*, f. 111 r.

29. *Idem*, f. 157 r.

30. ARV, MR 9.605, f. 60 r., 27 de gener de 1386, «costaren IIII claus per a pengar una manta al portal de la cambra del senyor».

31. Dividit en tres terces de 120 (ARV, MR 9.577, f. 124 r.).

32. ARV, MR 9.605, f. 21 v.



Els molts serveis que els ducs rebien «a la cambra» feien necessari el concurs de «dones cambreres» encarregades, entre altres coses, de la neteja dels draps, mantes i dossers que hi havia, com veiem en aquesta escena del naixement de la Mare de Déu del retaule major de la Catedral Vella de Salamanca, atribuïda a l'italià Dello Delli.

A més d'aquests oficials més propers al senyor, i subordinats a ells, hi havia tot un grup de càrrecs dedicats fonamentalment a l'abastiment de la cort i a l'administració dels queviures, entre els quals es va establir una complexa especialització en les seues funcions, no exempta de vegades de certs solapaments. En general, l'estructura de l'aprovisionament constava d'un oficial encarregat de l'adquisició de mercaderies, sobretot d'aliments, però també de llenya, menjar per als animals o estris bàsics per a la llar, que era el comprador, el qual proporcionava als altres domèstics els productes

que ells havien d'administrar als rebostos i magatzems de la casa. Hi havia, almenys, cinc oficis dedicats cadascun a un producte bàsic: el panicer per al pa, el boteller per al vi, el museu per a la resta de queviures, el civader per a l'alimentació i la cura de les bèsties, i el reboster per a les espècies i la il·luminació. Tots havien de portar una comptabilitat estricta de cada cosa que rebien o gastaven, i encara que no s'ha conservat ni de bon tros la totalitat de la documentació generada, sí que disposem d'un volum suficient per a comprendre les línies bàsiques del seu treball quotidià.



Diversos oficials de la cort dels ducs estaven a càrrec dels aliments emmagatzemats a palau, com per exemple el boteller, del vi, que podria trobar-se possiblement en gerres no massa diferents d'aquestes que formen part del miracle de les Noces de Canà del Retaule del Salvador d'Ejea de los Caballeros, obra del pintor aragonés del segle xv Blasco de Grañén.

Per tant, la figura clau per a començar a conèixer el consum diari a la cort ducal és, sens dubte, la del comprador, perquè aquest oficial detalla diàriament en els seus comptes, ja no únicament la despesa concreta en metàl·lic, sinó també el que s'havia agafat dels magatzems o dels corrals senyoriais durant la jornada, encara que haguera estat adquirit molt de temps abans. Les entrades de cada dia comencen, per tant, habitualment amb les quantitats de «vi de casa», «pa de casa» i en algun cas «gallines e polls de casa» que s'havien consumit, sense que se n'indicara ja el preu.³³ De fet, el comprador dels ducs reials visitava el mercat de dues formes i amb dues cadències distintes: feia, d'una banda, adquisicions a l'engròs d'aquests productes citats, i d'una altra, enviava cada dia algú perquè acabara d'omplir la cistella de la compra amb productes frescos.

Al juliol de 1386, per exemple, el comprador d'Alfons el Vell, llavors marquès de Villena, Mateu Godes, va presentar el «qüern» (quadern) amb les despeses extraordinàries que havia fet en aquell mes «en proveisió de la casa del senyor marquès e de la senyora marquesa». Hi figuraven totes les compres a l'engròs que havia fet i els corresponents lliuraments de les mercaderies als altres oficials. Al boteller, Joan Mateu, li havia proporcionat 370 cànters i mig *azumbre* de vi (3.986,24 litres); al civader, Ferrando Alfonso, 20 cafissos, 11 barcelles i 1 almud de civada per als animals (4.208,46 litres), i al reboster, Vicent Cospí, 27 lliures i 11 unces de candelas de seu (89 quilos), quantitats que òbviament s'havien comprat per a tenir-les emmagatzemades i anar consumint-les a poc a poc. En total, aquell mes Mateu Godes va presentar un compte de 4.882 sous i 9 diners en què estaven incloses també les compres d'altres aliments que va fer ell directament, però no les de pa, perquè aquest s'havia elaborat a partir del forment que havien proporcionat les rendes en espècie que cobrava el senyor. En concret, en aquesta ocasió amb les dels «moros del Comtat de Dénia», que havia lliurat el collitor, Bernat Torres, directament al panicer, que en aquell any era el mateix Joan Mateu, que ostentava també l'ofici de boteller. Torres va recaptar en aquest mes estiuec de collita 124 cafissos i

33. El vi apareix mesurat en cànters i *azumbres*, les aus per parells i el pa, tenint en compte que els Furs havien marcat el preu de la peça en funció del preu del forment, el veiem indicat en sous i diners (Vegeu J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquia de la mesa...* pp. 99 i 198).

una barcella de forment (24.940,75 litres) que, a 24 sous el cafís, van ser valorats en 2.978 sous.³⁴

Les quantitats donen idea de l'important volum de les compres que era necessari per a nodrir una d'aquestes grans cortcs nobiliàries, formidables «màquines de consumir». De fet, les despeses ordinàries mensuals de qual-sevol d'aquestes cases s'emportaven amb facilitat els ingressos anuals de tot un senyoriu dels que componien el mosaic feudal dels ducs reials. Pels mateixos anys en què es van confeccionar els comptes que acabem d'analitzar, en concret el 1382, les rendes anuals de la batlia de Gandia, autèntica «joia» dels estats ducals, eren arrendades a quatre veïns de la vila per 4.500 sous, quasi quatre-cents menys del rebut que va presentar el comprador.³⁵ Però una vegada més cal recordar que la casa del cap del senyoriu no era l'única, i també les despeses de les secundàries eren importants, inclús en els pitjors moments. Per exemple, ja en temps d'Alfons el Jove, la «provisió ordinària» de la seua primera esposa, la duquessa Maria de Navarra, per a un sol mes, novembre de 1414, poc abans de la seua prematura mort, va ascendir a 3.000 sous,³⁶ mil més del que pagaven els jurats de Gandia al seu senyor en concepte de peita anualment, o quasi cinc-cents més del que rentava la moreria de la vila també en un any.³⁷ Encara que en els millors temps de la nissaga, a principis de la dècada de 1390, les rendes senyorials d'Alfons el Vell podien pujar a més de 600.000 sous, sobretot gràcies al productiu marquesat castellà de Villena,³⁸ és evident que l'equilibri

34. ARV, MR 9.605, ff. 22 v. i 23 v. Sembla que era bastant freqüent que els oficis de *boteller* i *panicer* recaigueren a la cort dels ducs de Gandia en una mateixa persona. Així, també en l'època d'Alfons el Jove, el 1415, ostentava els dos càrrecs Bernat d'Armanyac, que va cobrar una quitació de 150 sous per dos mesos que havia estat fora del palau amb una bèstia (ARV, MR 9.577, f. 58 v.).

35. Els arrendataris van ser Guillem Antich, Guillem Verdú, Joan Cabrera *menor de dies* i Pere Gaià (ARV, MR 9.595, f. 3 r.).

36. ARV, MR 9.577, f. 78 v. Les despeses per a la seua sepultura s'anoten al juliol de l'any següent (*idem*, f. 34 v.).

37. En aquest mateix llibre (ARV MR 9.577), en el capítol de «rebudes» de 1415, s'anoten els 2.000 sous que paguen els jurats de Gandia al senyor per la peita el dia de Sant Miquel (f. 9 r.); els 2.575 sous que lliura l'alamí de l'aljama del Raval, Çale Abennese (f. 10 r.), i també arrendaments per diversos anys per tal d'aconseguir més ràpidament diners, com el terç delme de Gandia, que Miquel Dalmau, veí de la vila, es va quedar per tres anys a canvi de 6.500 sous, o la batlia sencera de Dènia, que va arrendar també per tres anys i un preu de 8.000 sous, entre altres.

38. Ho podem deduir del quadre de rendes que presenta J. CASTILLO SAINZ: *Alfons el Vell. Duc reial de Gandia*, cit., p. 115. Hi podem apreciar el pes específic del senyoriu castellà, que solia aportar més de 300.000 sous anuals.

pressupostari va ser sempre pràcticament una quimera amb aquest tren de vida, al qual caldria afegir, a més, les duradores conseqüències de l'enorme rescat que va haver de pagar Alfons el Vell després de caure presoner a Nájera el 1366, i més tard la pèrdua, el 1395, de Villena, confiscada pel rei castellà Enric III.³⁹

Probablement per això es va recórrer a interessants estratègies per tal de controlar la despesa, especialment ja en temps d'Alfons el Jove, quan, per exemple, es va optar per arrendar en una subhasta a la baixa la provisió de la casa ducal. Entre 1414 i 1416 la van guanyar dos personatges, que segurament eren ciutadans de Gandia, anomenats Bartomeu Torrella i Domingo Aparici, els quals procuraven l'abastiment de la casa per 3.000 sous mensuals.⁴⁰ A canvi, havien signat uns capítols davant del notari Lluç Pous que especificaven exactament les mercaderies que s'havien compromès a oferir, i altres que, en canvi, restaven fora, com a «despesa extraordinària» que caldria pagar a banda. En els tres primers mesos de 1416 aquestes despeses «extra» ascendiren, per exemple, a 296 sous i 8 diners, que serien satisfets a l'abril.⁴¹ La seua empresa no seria, per descomptat, comparable a un *catering* actual, però cal suposar que aquests arrendataris s'encarregarien de contactar amb els proveïdors i negociar amb ells els preus dels forniments, cosa que segurament faria innecessària la figura del comprador, vigent fins als últims anys d'Alfons el Vell. Estem, d'alguna manera, davant d'una «privatització» dels serveis domèstics d'aquesta casa nobiliària.

Adquirits d'una o altra forma, els aliments que arribaven a la cort senyorial eren manipulats i distribuïts pels diferents oficis especialitzats en cadascun. El boteller, per exemple, era l'encarregat del vi, i en el cas dels ducs reials sembla que va ser freqüent que una mateixa persona s'ocupara

39. Rescat xifrat en 150.000 dobles castelleses, equivalent a 2.600.000 sous valencians, segons J. ZURITA: *Anales de la Corona de Aragón* (edició a cura d'A. Canelas), vol. IV, Saragossa, Institución Fernando el Católico, 1973, p. 580. La conversió de la moneda la fa J. CASTILLO SAINZ: *Alfons el Vell. Duc reial de Gandia*, cit., p. 85. Sobre la confiscació de Villena, vegeu aquesta mateixa obra, pp. 181 i ss.

40. ARV, MR 9.577, ff. 136 v. i 137 r.

41. «[...] que han despés ultra o més avanti que ells no són tenguts despendre en la dita provisió ordinària de la dita casa cascu mes jussà los capítols entre los capítols entre lo dit senyor e los arrendadors convinguts, la qual despesa extraordinària ha feyta en lo mes de jener, febrer e març propassats segons se mostra per cautela al dit senyor signada de sa mà e sagellada de son sagell» (ARV, MR 9.577, f. 139 r.).



Una part del vi es dedicava a les anomenades «collacions de cambra», on es degustava en un entorn quotidià, com veiem en el cas d'aquest pagès italià que sembla representar l'ideal del confort dels mesos d'hivern en el calendari d'un llibre d'oficis de la Mare de Déu, envoltat de les nombroses reserves de la casa, calfant-se al foc i bevent el vi que té emmagatzemat (*Offiziolo della Vergine*, Biblioteca de Forlì, Antico Fondo, Armadio XVII, Ms. 853, inv. 324).

d'aquesta comesa i de la de panicer o responsable del pa. En realitat, el boteller vetlava pel subministrament i la qualitat de totes les begudes que se servien a la cort, inclosa l'aigua, però amb diferència era el vi el més consumit, i s'esperava d'aquests oficials un bon coneixement dels vins i de les seues aptituds, trets i preus. En la sempre més complexa cort reial s'estipulava a l'època de Pere el Cerimoniós la presència d'un «boteyler major» i d'almenys «II boteylers comuns» més joves a les seues ordres.⁴² Després, unes ordenances posteriors, de Ferran d'Antequera, corresponents a l'any 1413, delimitaren la qualitat i la quantitat del vi que s'havia de donar a cada persona de la cort, reservant el vi més preat, el vi grec, dolç i blanc, a la taula del monarca i a la d'alguns oficials, com el majordom, el secretari i l'escrivà de ració, a cadascun dels quals li pertocaven dues ferrades i mitja, és a dir, 3,36 litres diaris; i quan no hi havia possibilitat de trobar aquest vi de luxe se'ls havia de donar «del millor vin blanco que se trobe»,

42. F. M. GIMENO, D. GOZALBO i J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, cit., pp. 59-62.

mentre que la resta del personal s'hauria de conformar amb el més comú vi vermell. A més hi havia la clarea, vi barrejat amb sucre o mel, i espècies o altres substàncies aromàtiques, que es reservava únicament per a la taula reial i per a les «collaciones de cambra» o refrigeris entre hores del sobirà, especialment en temps d'abstinència, pensant a afegir calories a una dieta suposadament més «feble», com la que caracteritzava aquests períodes.⁴³

A la casa dels ducs reials els quaderns dels botellers mostren també que el seu paper era fonamentalment el de distribuïdor de racions de vi entre els components de la cort. Es distingia, per exemple, en aquests comptes entre el vi comprat a l'engròs, normalment una vegada al mes, i al qual després s'hauran de referir com a «vi de casa», del «vi de fora», comprat al detall, normalment per a l'ús exclusiu del senyor, com el que es va adquirir per a Alfons el Vell pel gener de 1393 a la vila castellana d'El Castillo, consignat com a «Vy de fora a la cambra del senyor». La distribució del vi en aquella mesada va suposar una quantitat semblant a la d'un *moyo* castellà (258,128 litres) per a ell, un altre tant per a la «cambra del comte», és a dir, del fill, Alfons el Jove, i el mateix per «a la cuyna», per als «ministrers e trompetés», i encara el doble d'aquesta quantitat per a la «col·lació del comte», i mig *moyo* «per a les canelles», «per al confessor», «per a mestre Benet», «per a les adzembles» i «a la oruga i el juyvert». En total una provisió de vi de 9 *moyos*, 2.323 litres, que, com veiem, es repartien de forma desigual a la cort, i que a més no devien anar destinats únicament al consum directe, sinó també a incorporar-se en receptes culinàries.⁴⁴

En altres moments les compres van ser encara més abundants i es van produir desfasaments entre les quantitats comprades i les consumides, que obligaren el boteller a acudir directament als proveïdors esperant que el comprador liquidara més tard el deute. Com va ocórrer en el ja mencionat mes de juliol de 1386, quan el boteller Joan Mateu va rebre del comprador Mateu Godes, a més dels 370 càneters i mig *azumbre* de vi (3.986,24 litres) que corresponien a aquest període, 24 càneters i mig *azumbre* més que li devia del mes anterior.⁴⁵

43. M. J. TORREBLANCA GASPÀR i J. J. MORALES GÓMEZ: «La provisió de la mesa de Fernando I en 1413: alimento y jerarquía», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, vol. II, pp. 329-346.

44. ARV, MR 9.621, fulls 156 v. 157 v.

45. ARV, MR 9.605, f. 23 r. Vegeu *supra* nota 34.

També el panicer devia jugar amb aquests desajustaments comptables. En aquell mateix any de 1386, i estant als territoris castellans d'Alfons el Vell, Joan Mateu va rebre com a tal 585 coronats o *cornados* castellans i 3 diners, però va haver de gastar 21 coronats i dos diners més, que li restà a deure el comprador.⁴⁶ La tasca del panicer havia de ser, amb tot, probablement un poc més complexa, perquè sovint rebia el forment i altres blats en gra, de vegades de les mateixes rendes senyorials dels ducs, i es responsabilitzava de la seua transformació en pa. De fet, la preocupació dels ducs pel manteniment dels seus molins i forns, i per la seua explotació en règim de monopoli, va ser constant. Inclús en l'etapa més tardana de la vida d'Alfons el Vell trobem ordres com la que va enviar als veïns de Callosa (hui d'en Sarrià) el 26 de gener de 1406, en què els obligava a portar tot el seu blat a moldre als molins senyorials del lloc.⁴⁷ Malgrat aquest control de la producció, i al fet que en moltes ocasions el pa es feia a partir de blats de les pròpies terres, els oficials dels ducs acostumaven a fer una estimació del seu preu en diners comptants, com els setze cafissos (3.216 litres) que reberen el panicer i el pastador de la cort al febrer de 1386, valorats a 24 sous cadascun «al compte de la cort», segurament un compte que tendia a arredonir preus variables per a fer més senzilla la gestió.⁴⁸

Aquest pastador que acabem d'esmentar no era un altre que el flequer que elaborava el pa de la cort, i també les empanades i altres pastes fetes al forn que s'hi servien, com aquelles «panades» que apareixen amb certa freqüència en els comptes i per a les quals es compren quantitats importants d'ous.⁴⁹ Vinculat al panicer, del qual depenia, el pastador havia de subministrar-li el pa que aquest distribuïa entre els membres de la casa, i formava part del personal professional de l'alimentació de l'entorn dels ducs.⁵⁰ És

46. El «cornado» castellà, moneda encunyada pel rei Joan I, equivalia a mig maravedís, i el que hem pogut constatar en les nostres fonts és que un coronat era igual a 10 diners de moneda valenciana, la qual cosa suposa que la quantitat rebuda per Mateu equivalia a 487 sous i 9 diners (ARV MR 9.605, f. 76 v.).

47. M. A. CUENCA ADAM: «Un registro de los duques de Gandía (1402-1406). Regestas e índices», *Estudis Castellonencs*, 2 (1984-1985), pp. 493-588, p. 563.

48. ARV, MR 9.605, f. 140 r. Com veurem més endavant, els preus reals a què es pagaven els blats eren extraordinàriament variables.

49. Freqüents als sopars, com per exemple les que es va fer amb ous la marquesa a Benavarri el 15 de gener de 1371 (ARV, MR 9.606, f. 13 v.).

50. El pastador apareix en les Ordinacions de Pere el Cerimoniós en el capítol 8 (F. M. GIMENO, D. GOZALBO i J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, cit., pp. 67-68).

probable que siga el mateix oficial aquest pastador i el «pasticer de casa mia» (d'Alfons el Vell) Joan Bertran, que apareix registrat en les quitacions de l'any 1377, que rebia precisament una important quantitat de forment, dos cafissos i mig, probablement per a convertir-los en panades i pastissos.⁵¹

D'altra banda, també era un servei bàsic per a la cort senyorial l'alimentació i la cura de les bèsties, eines fonamentals per a un grup humà que es desplaçava constantment d'un lloc a un altre, i per a fer-se'n càrrec estava el civader, dit així perquè la seua principal funció era la distribució de la civada entre les muntures de les quadres del senyor. També ell rebia la civada del comprador, com ho va fer al diverses vegades esmentat mes de juliol de 1386, quan el civader Ferrando Alfonso va rebre del comprador set cafissos i set barcelles d'aquest blat (1.524,25 litres), que no van arribar ni de bon tros per al consum de les cavalleries en aquell mes, amb la qual cosa Alfonso va haver de comprar pel seu compte 21 cafissos, onze barcelles i un almud més (4.409,18 litres).⁵² No hi ha a la cort reial un oficial amb aquest nom, però la seua funció l'acomplia el sobreatzembler, títol més ampli que fa referència a tot allò relacionat amb les atzemblers o bèsties de muntura i càrrega.⁵³ En tot cas, aquest ofici superior devia tenir subordinats a altres simples atzemblers encarregats de la cura «física» dels animals, com dos homes, Rodrigo i Aparici, que apareixen en 1414 cobrant les seues soldades per acomplir aquesta funció, les quals ascendien a 300 sous a l'any cadascun en tres terces, als quals Aparici afegia la donació d'una capa que solia fer-li el duc en cada anualitat.⁵⁴ Caldria afegir-hi també el concurs de menescals, equivalents artesanals dels nostres actuals veterinaris, i especialistes, per tant, en la salut de les bèsties, dels quals Alfons el Vell almenys en tenia un en plantilla, que es deia Lope.⁵⁵

51. ARV, MR 11.593, f. 133 v.

52. ARV, MR 9.605, f. 23 r. i v.

53. En les ordinacions de Ferran d'Antequera es parla d'aquest oficial: «darà al dito sobreadzemblero civada para vint bèstias», entre les quals assigna exactament a cadascuna la seua ració de menjar: «és a saber: a los cavallos grandes cada quatro almudes et a los roçinos, mulas e azemblas tres almudes a cada uno de civada meytadencia, almut de València», M. J. TORREBLANCA GASPÀR i J. J. MORALES GÓMEZ: *op. cit.*, p. 344.

54. ARV, MR 9.577, ff. 50 v. i 68 r.

55. ARV, MR 11.593, f. 2 v. Sobre els menescals medievals valencians, vegeu C. FERRAGUD: *La cura dels animals: menescals i menescalia a la València medieval*, Catarroja, Afers, 2009.



L'alimentació i la cura de les bèsties era un servei bàsic per a la cort senyorial, un grup humà que es desplaçava constantment. Se n'encarregava el sobreatzembler, que gestionava, per exemple, les despeses de ferrar els cavalls, pagant ferrers com aquest sant Eloi, representat en un dels seus miracles en una taula del retaule major de l'església de Sant Feliu de Xàtiva, obra de finals del segle xv.

Però potser la figura més interessant, al costat de la del comprador, per a tractar de reconstruir les pautes alimentàries d'aquests següicis nobiliaris, és la del museu, equivalent al *despensero* castellà, excepte pel fet que ell no

comprava les vitualles, sinó que les rebia directament del comprador, segons podem comprovar en els quaderns de comptes que se n'han conservat, on simplement figuren les quantitats dels queviures que ha rebut, però mai el preu, que ja hauria satisfet abans el comprador als proveïdors de la casa.⁵⁶ En canvi, sí que és freqüent que en les anotacions del museu apareguen observacions sobre els aliments que anaven destinats directament al senyor, o fins i tot explicacions clares dels plats que van degustar cada dia, perquè la funció d'aquest domèstic era de fet l'administració dels aliments una vegada eren a l'interior de la casa, des de l'emmagatzematge fins al consum final.

Si tornem a mirar el model de la cort reial, veurem que el museu era en les Ordinacions de Cort l'encarregat de la museria o rebost, del qual tenia la clau, i que havia de revisar diàriament les carns i els peixos que eren comprats i portats a la cuina, tornant-los a pesar i tallant-los, en presència del majordom i del comprador, separant els trossos que s'havien de servir a la taula del senyor dels que s'havien de preparar per als domèstics de la cort. A més, havia de procurar disposar sempre de bones reserves d'espècies, sucre, oli, mel, cansalada, formatges, vinagre, sagí i altres condiments necessaris per a la cuina, i informar immediatament el comprador quan veia que alguna d'aquestes coses començava a faltar.⁵⁷ Una vegada més, la funció de «distribuïdor» dels aliments entre els diferents components de la casa senyorial, que acomplia en aquest cas el museu, es veu amb claredat en els comptes, on s'indica com en cap altra font si una carn, un peix o una humil cistella amb espàrrecs anaven destinats «al senyor», «a la companya», «a la cambra» o «als malalts». A més, les anotacions del museu donen de vegades indicacions precises sobre l'àpat en què anava a ser consumida cada cosa, si era per a dinar o per a sopar, si una gallina era per al caldo o per a menjar-la torrada, i indiquen amb una precisió exquisida quin ha estat el menú degustat pel senyor durant el dia.⁵⁸

56. És el cas, per exemple, del quadern del museu de 1410 que apareix inserit en el volum ARV, MR 9.621, a partir del f. 96.

57. F. M. GIMENO, D. GOZALBO i J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, cit., pp. 72-73.

58. Amb diferència, el quadern més detallat és el corresponent a 1410 que acabem de citar (ARV, MR 9.621, a partir del full 96), al qual farem referència en nombroses ocasions. Hi podem trobar anotacions com per exemple: «doní sardines a sopar a la companya e ous» i «als malalts doní lentilles e ous» (8 de març, f. 106 v.); a més, figura començar cada dia amb «Aquest dia menga senyor», especificant els plats de què va gaudir i l'ordre.

El personal que havia de preparar aquests plats estava presidit per un «sobrecoch», una mena de *maitre* que tenia com a funció el servei de l'esquella del senyor, i que tenia cura del servei de la taula, supervisant que la carn estiguera ben tallada o el bon ordre i la netedat dels tovallons, i era precisament el seu distintiu portar una d'aquestes tovalloles al coll, algunes de les quals, consignades com a «tovalloles de sobrecoch», apareixen en un inventari de draps de casa del 1377.⁵⁹ En els comptes dels ducs reials, la figura del sobrecoch és una de les millors pagades: el que va ostentar aquest càrrec en els primer anys d'Alfons el Jove, Pere Martí, per exemple, rebia 600 sous a l'any en tres terces, i tenia el seu propi cavall.⁶⁰

Els «cochs» o cuiners, en canvi, pel que sembla solien ser personatges més foscos, probablement fins a l'arribada al poder del sibirita Alfons el Jove. L'ofici del «coch» apareix ja, per exemple, en els «albarans de quitacions», autèntiques llistes de salaris de la cort, del 1377-1378, on trobem el «coch de casa mia», és a dir, de la pròpia persona d'Alfons el Vell, Esteve Folch, i un altre de «la casa de Don Pedro» (el fill Pere de Villena), dit Bartomeu Baça. Ambdós reben quantitats relativament reduïdes, de 3 maravedís al dia, «per ço com menjen en cort».⁶¹ També hi havia un cuiner entre els homes que acompanyaren Alfons el Vell en el seu desplaçament de Gandia a Dénia en 1386. Era un tal Jaume, «coch», que anava acompanyat d'un auxiliar de cuina, Pedro «de la cuyna», els quals reberen conjuntament 6 sous per a un «beure» o refrigeri que devia alleugerir un poc un camí que ells havien de fer caminant.⁶² En canvi, durant l'estada de la marquesa Violant, la dona del duc Vell, a Benavarri (Pirineu aragonés) el 1371, els comptes recullen el pagament diari d'uns modestes «drets del coch», d'un o dos diners, que fan pensar que no hi havia a la seua petita cort viatgera un professional de la cuina permanent, sinó que pagaven així els que eventualment prestaven aquests serveis en cada jornada.⁶³

59 ARV, MR, 11.593, ff. 210 v. i 211 r.: «II tovalloles oldanes per a sobrecoch, I altra tovallola squinçada per a sobrecoch [...] II tovalloles de sobrecoch noves». L'explicació de com es portava al coll aquesta tovallola a la cort reial la podem observar en F. M. GIMENO, D. GOZALBO i J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, cit., pp. 69-70.

60 ARV, MR 9.577, f. 114 v.

61 ARV, MR 11.593, respectivament, f. 158 v. i ff. 31 r. i 98 r.

62 ARV, MR 9.605, f. 21 v.; les llistes d'albarans de quitació en ARV, MR 11.593.

63. ARV, MR 9.606, ff. 12 v. i ss.



El sobrecoc, un dels oficials millor pagats de la cort dels ducs de Gandia, era una mena de *maître* que controlava el servei de la taula del senyor, i es distingia per portar una tovallola al muscle. En aquesta imatge el sobrecoc deu ser el personatge que llueix la dita tovallola, en un altre detall del retaule del Salvador d'Ejea de los Caballeros, de Blasco de Grañén.

Amb Alfons el Jove aquesta certa modèstia dels cuiners del pare —que no els impedirà, com veurem, preparar plats molt elaborats i cars— dona pas a un gust més cosmopolita que no va afectar únicament el menjar, sinó tots els aspectes de la seua vida quotidiana. No hem d'oblidar que el duc Jove va viure més de vint anys com a ostatge a Anglaterra, França i Navarra esperant que son pare pagara el seu rescat. Allò, a banda d'un important ressentiment contra el seu progenitor, li va proporcionar un contacte molt directe amb les corts que representaven l'avantguarda dels costums d'elit a l'Europa del moment, sempre tenint en compte que aquests captius nobles distaven molt de restar confinats dins d'una immunda cel·la. Així, el ja no tan jove Alfons (tenia ja trenta anys i havia estat «presoner» des dels nou) va tornar a les terres patrimonials el 1392 acostumat a un nivell de despeses enorme, que en més d'una ocasió el va enfrontar al pare. L'anàlisi de qualsevol dels quaderns dels seus oficials quan encara era només comte de Dènia ens pot donar una idea del nivell de despeses que el va caracteritzar en aquest període. En un any i mig, per exemple, de juny de 1399 a gener de 1401, el dispenser Jaume Oliver va anotar unes eixides de 132.408 sous i 1 diner, que potser no inclouen totes les despeses.⁶⁴ S'hi inclouen sobretot compres de caríssima roba, el pagament d'algunes de les necessitats del seu fill il·legítim, Jaume, i també quantioses despeses en jocs d'atzar que semblen indicar una evident ludopatia.⁶⁵ No és estrany que poc després, el 1403, el pare tractarà de posar fre a l'espiral consumista del fill fixant-li una renda anual de 50.000 sous a canvi que no atorgara més cartes de donacions a particulars, ni formulara demandes als seus vassalls que, pel que sembla, estaven dessagnant el patrimoni familiar.⁶⁶

64. ARV, MR 9.589, *Llibre del terç any he del quart d'en Jacme Oliver, dispenser del senyor Don Alfonso, comte de Dènia, qui comença el primer de juny any MCCCXCIX he fenez en MCCCC hu* (ff. 122-152).

65. Entre les despeses en el fill tenim «pagar a la dida de don Jayme – I sous» o «paguí la cota de don Jayme ab la borradura – CXXV sous II diners; doní per çabates a don Jayme – XIII sous» (f. 137 v.). Els pagaments per joc apareixen per tot arreu, entre altres: «al senyor per jugar a taules ab en Catlar – XI sous; diverses vegades per jugar a taules – LVIII sous; a Martorell qui li havia prestat per jugar XI sous; doní al senyor per jugar ab Jofré Gilabert – XXII sous; item altra vegada per jugar ab en Catlar – XI sous» (f. 123 r.); «Item doní a Johan de Luna que havia prestats a jugar a taules al senyor comte – XXII sous» (f. 124 v.); «Item doní al senyor per jugar a parella – XII sous» (f. 140 r.); «Item doní al senyor per jugar a la mealleta – V sous»; «Item doní al senyor per jugar XI sous» (f. 140 v.); «Item doní al senyor per jugar a tales al manera – XXII sous (f. 151 v.)».

66. M. A. CUENCA ADAM: «Un registro de los duques de Gandía (1402-1406). Regestas e índices», *cit.*, p. 508. La rellevància de la xifra la demostra el fet que, per exemple, Violant, l'esposa d'Alfons el Vell, només rebia 1.000 sous mensuals (*idem*, p. 532).

Aquestes restriccions s'acabarien, òbviament, quan Alfons el Jove va succeir el pare al capdavant dels seus senyorijs, per més que les arque dels ducs no anaven ja precisament sobrades de diners. El personal, per exemple, va ser cada vegada més internacional. Així, ja abans, en temps de son pare, abundaven especialment els sastres estrangers, entre ells un tal Petrequí d'Alamanya, i potser també un altre dit Rotlà de Nay, els dos titulats «sastres de casa mia» almenys des de 1377.⁶⁷ També un tercer germànic, Hanequí d'Alamanya, va ser el sastre «de casa de don Pedro».⁶⁸ Alfons el Jove va comptar amb aquest últim i va afegir-ne d'altres, com un sabater dit Filibert, potser francès, i un nou Hanequí, que en aquest cas era pellisser.⁶⁹ Però, en el que ací més ens interessa, Alfons el Jove va obrir les portes almenys a un cuiner forà, un xef francès, al qual anomenaven «lo Bastart de Rems», «coch de casa del senyor duc» almenys des de 1415, i que cobrava una quitació anual de 220 sous i mig.⁷⁰ Fins a quin punt aquesta arribada d'un cuiner gal va suposar un canvi en els costums culinaris de la casa ducal és pràcticament impossible d'esbrinar amb les fonts amb què comptem.

Restaven encara en aquest univers dels domèstics de l'alimentació altres servidors dedicats a atendre la taula, com l'encarregat de llavar les mans al senyor en començar l'àpat i després cada vegada que les tenia massa brutes per continuar menjant amb elles, ofici que amb Alfons el Jove, el 1415, ocupava Pere Roca «que serveix d'aygua al dit senyor»;⁷¹ o els que feien gala de la seua habilitat per a tallar la carn a taula, fent possible així que els comuns feren precisament un ús mínim o inexistent de la coberteria, com Joan Negre, que en el mateix any cobrava de la cort «per lo servir que fa de coltells a cavallers».⁷² Aquest seria l'equivalent al trinxant d'altres entorns cortesans, i és probable que també hi haguera, encara que no apareix explícitament en les fonts, un altre assistent per a servir el vi, o coper.⁷³

67. ARV, MR 11.593, ff. 1 r., 22 v. i 28.

68. *Idem*, f. 39 r.

69. ARV, MR 9.589, «Hanequí pellicer» (f. 122 v.), «Hanequí sastre» (f. 130 r.), «Filibert çabater» (ff. 130 r. i 141 v.).

70. ARV, MR 9.577, ff. 66 v., 127 r. i ss. No oblidem que el panicer i boteller d'aquest moment era Bernat d'Armanyac, probablement també un francès.

71. Rebia per això 6 diners diaris (ARV, MR 9.577, f. 98 r.).

72. *Idem*, f. 136 r. Rebia un sou anual de cent sous.

73. Sobre aquests personatges, vegeu J. V. GARCÍA MARSILLA: «Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, cit., vol. II, pp. 487-505, especialment p. 500.

Resta parlar, finalment, d'un dels administradors de la casa senyorial, el reboster. Les Ordinacions reials li encomanaven la custòdia de la vaixel·la més preciosa i la gestió de les reserves de salses, formatges, espècies i candeles.⁷⁴ En la pràctica, almenys a la cort dels ducs reials de Gandia, la major part del treball d'aquest personatge es concentrava en la il·luminació de la casa, i especialment en la distribució de ciris, brandons i candeles. De fet, al juliol de 1386 la factura que va presentar el reboster Vicent Cospí al comprador Mateu Godes va constar únicament de 86 parells de candeles el sèu de les quals pesava 27 lliures i 11 unces.⁷⁵ I les compres que apareixen en els comptes són sempre d'aquest tipus de material, la qual cosa no implica que no s'encarregara també de l'emmagatzematge dels condiments, tal com sembla indicar-ho, per exemple, l'anotació de 1371 a la casa de la marquesa, on es diu que 6 unces de sucre per al migraust —una popular salsa de la qual tindrem temps de parlar— van ser «preses a reboster»,⁷⁶ o altres indicacions que parlen de sal o ous «del rebost».

Van ser diverses persones les que van ocupar aquest ofici, des de Joan Soriano, «reboster meu» el 1377,⁷⁷ al citat Vicent Cospí o un tal Alfonso, que apareixen tots dos el 1386, el primer en els comptes citats, el segon rebent diverses quantitats d'ous.⁷⁸ Però segurament al seu costat hi hagué una altra figura més dedicada a les espècies i que no veiem a la cort reial, i és pròpiament la de l'especier, un càrrec que va ocupar, per exemple, Francesc Guda durant els primers anys de govern d'Alfons el Jove, el qual devia regentar una botiga a Gandia que abastia amb freqüència la cort senyorial, i alhora rebia un salari anual del duc que l'any 1415 ascendia a 301 sous.⁷⁹

74. F. M. GIMENO, D. GOZALBO i J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, cit., pp. 106-110.

75. ARV, MR 9.605, f. 23 v. El sèu animal, més barat, era el més abundant per a la il·luminació domèstica, malgrat la seua pudor, mentre que la cera d'abella se solia reservar per a usos religiosos i apareix amb menys freqüència, per exemple el dijous 5 de juliol de 1386, quan es van comprar per al reboster 10 lliures de «candeles de cera», que costaren 18 sous i 4 diners (*idem*, f. 4 r.). Si comparem preus, per exemple, el 1386 una lliura de candeles de cera costava 22 diners, i una de sèu, només 8 diners (ARV, MR 9.605).

76. ARV, MR 9.606, f. 6 v.

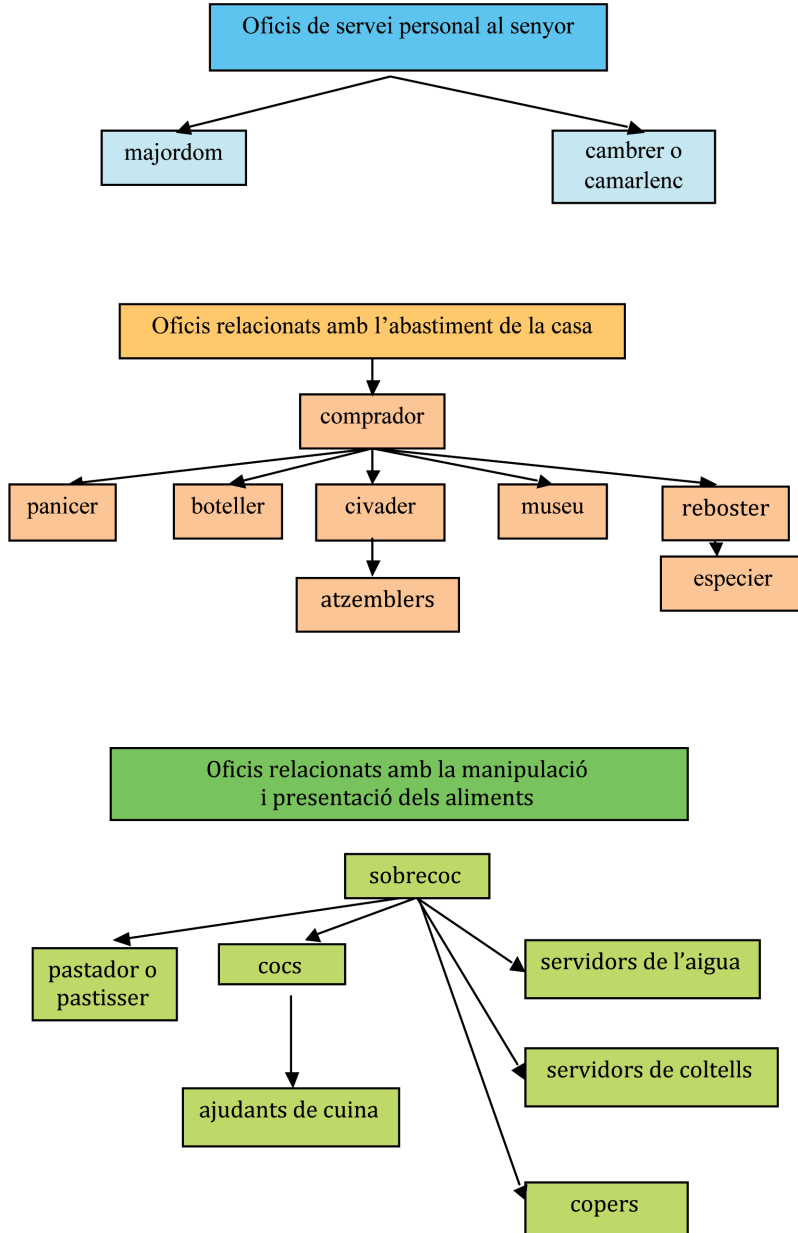
77. ARV, MR 11.593, f. 19 r.

78. ARV, MR 9.605, f. 47 r., «ous per Alfonso lo reboster – III diners».

79. En efecte, al novembre d'aquell any va rebre la «tercera tèrcia» de 100 sous i 4 diners (ARV, MR 9.577, f. 74 r.), mentre que, per exemple, el 1419 apareixen adquisicions del comprador de «canel·la d'en Guda una lliura – VII sous» (ARV, MR 9.594, f. 71 r., 7 de maig).

En definitiva, l'estructura organitzativa de la cort senyorial estava en gran manera marcada per les necessitats alimentàries d'aquell col·lectiu. Una part d'aquesta estructura organitzativa girava en ones concèntriques al voltant de la persona del duc, i li ofería atencions particulars per tal d'assegurar el seu benestar, mentre que la resta s'ocupava de l'abastiment i la distribució interna de les importants quantitats de queviures, materials o combustibles que calien per a la supervivència d'aquells complexos i jerarquitats grups humans. En última instància estaven els professionals de la manipulació dels aliments i de la seua presentació a taula, bàsics en una cort senyorial, en tant que el seu paper no era merament funcional, sinó que hi tenia un rol fonamental l'aparença, la dimensió pública que havien arribat a tenir en aquests entorns fins les activitats més quotidianes i repetitives, que ells tractaren de realçar mitjançant la presentació dels plats o la cerimònia amb què se servien els àpats i els banquets. Per tant, el fet important d'alimentar-se, que podia haver restat com a secundari en una classe privilegiada com la noblesa, la qual es trobava molt per damunt del nivell de subsistència, continuà en canvi en l'Edat Mitjana focalitzant una part important de la vida dels seus membres, i va esdevenir una de les formes més immediates de mostrar la seua superioritat social.

Esquema 1. Organigrama dels oficis relacionats amb l'alimentació a la cort dels ducs reials de Gandia



Però, què es menjava a la cort dels ducs de Gandia? Com omplia la seua immensa *cistella* el comprador de la casa? Els abundants comptes que s'han conservat permeten donar certes respostes a aquesta pregunta, encara que, evidentment, no ens ho diuen tot. Hem de tenir en compte que els quaderns del comprador, o d'altres oficials cortesans, de què disposem, no solen abastar més d'un mes, període estipulat per a la revisió de les comptabilitats domèstiques, cosa que fa difícil de vegades seguir les variacions que introdueixen el canvi de les estacions o dels períodes litúrgics en el menjar. També s'ha de recordar una vegada més el caràcter itinerant d'aquestes corts senyorial, factor que introdueix igualment una interessant diferenciació de la dieta en funció del lloc on es trobava en cada moment el següent nobiliari i de les seues possibilitats concretes d'abastiment. Tampoc no cal oblidar que el repartiment dels queviures al si de la cort no seria mai equitatiu, i que, encara que podem fer simples divisions de les quantitats comprades pels «menjadors» que apareixen consignats en cada full —cosa que ja és molt per a les fonts amb què solem comptar per a aquesta època—, els resultats no seran sinó «mitjanes de consum», que inevitablement amaguen les diferències entre el que se servia al senyor i el que menjaven els seus subordinats o, fins i tot, el seus esclaus. De vegades, alguna petita indicació ens separa el que estava destinat «al senyor», «als malalts» o «a la companya», però és més l'excepció que la regla, de manera que les llistes d'aliments amb què podem treballar constitueixen normalment un tot indiferenciat, del qual únicament sabem que es consumia a la casa senyorial, però no qui ho feia realment ni en quines condicions.

Amb tot, no cal queixar-se: les fonts comptables dels ducs reials estan entre les millors, a escala europea, per a tractar de reconstruir l'alimentació i la vida quotidiana d'un destacat membre de la noblesa baixmedieval, i com a tals hem de valorar-les. La informació que forneixen és d'un valor incalculable per a la història del consum i les possibilitats d'anàlisis múltiples,

sempre que es faça la pertinent crítica de la font i que els seus resultats siguin valorats en funció del context social, econòmic i ideològic de l'època, comparant-les amb el que sabem d'altres col·lectius, d'altres classes socials o d'altres regions del continent. L'apunt detallat de tot el que es compra o es consumeix dels mateixos magatzems, i la indicació del nombre de consumidors diaris, permet fer estimacions sobre la importància que cada grup d'aliments té en el conjunt de la dieta i les quantitats aproximades que s'ingereixen. A més, els preus i les quantitats que hi apareixen donen idea de la valoració de cada menjar i del nivell de despeses que es podia permetre la casa.

Així, no és en absolut ociós fer una valoració de la despesa *per capita* en alimentació que es feia a la cort ducal i comparar-la amb la d'altres seguicis coneguts. En concret, en un moment de certa esplendor de la seua vida, pel juliol de 1386, Alfons el Vell gastava en despeses quotidianes una mitjana de 18,18 diners per persona i dia, majoritàriament en alimentació, amb fortes oscil·lacions, que anaven des dels a penes 7,81 del dia 23, als 47,61 del dia 20, quan es van comprar, entre altres coses, 85 cànters de vi, diverses càrregues de llenya i 88 lliures de peix.¹ Més tard, el 1411, la despesa mitjana *per capita* va baixar entre 11 i 13 diners, mentre que per la mateixa època, en 1403, la cort de la reina Maria de Luna, esposa de Martí l'Humà, durant la seua estada a València, ascendia a 36 diners.² Per contra, en un nivell social més baix, els mercaders toscans de la factoria Datini de València gastaven, en 1404-1405, 7 diners per persona i dia.³ Tanmateix, molt més importants que aquestes diferències quantitatives eren les de tipus qualitatiu, que afectaven la distinta composició de la dieta en cada cas i els trets i el preu dels aliments, begudes i condiments que es compraven en cada casa. Penetrem, doncs, a l'interior de les cuines i els rebostos dels palaus dels ducs reials de Gandia i fem l'inventari dels aliments que hi arriben.

1. ARV, MR 9.605.

2. J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquia de la mesa...*, cit., p. 198.

3. J. V. GARCÍA MARSILLA: «L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della Filiale Datini di Valencia (1404-1410)», en S. CAVACIOCCHI (ed.): *Alimentazione e nutrizione. Secc XIII-XVIII. Atti della 28ª Settimana di Studi Francesco Datini di Prato*, Florència, Le Monnier, 1997, pp. 831-839, p. 833.

Devoradors de carn

I el primer que anem a trobar-hi és un predomini espectacular de la carn, propi d'un estament nobiliari que se sent hereu dels grans guerrers de l'Alta Edat Mitjana, aquells que mesuraven el poder d'un personatge per la quantitat de proteïnes animals que era capaç d'engolir.⁴ En els segles XIV i XV, quan van viure els ducs, aquestes premisses ja s'havien refinat una mica, i s'havien introduït noves formes d'exhibició alimentària menys primàries, però la noblesa continuava basant la seua dieta especialment en la carn, que representava, llevat dels dies d'abstinència regulada per l'Església, el component bàsic dels seus plats. Així, els nostres estudis sobre el consum de l'aristocràcia valenciana ens feren anomenar-la «la classe dels carnívors», títol que s'ajusta perfectament al que es pot observar en les compres d'Alfons el Vell i la seua família.⁵ En efecte, si tenim de moment en compte només la importància econòmica de les despeses, per exemple pel juliol del 1411, comprovem que la carn era, amb diferència, la principal partida, amb un 49,37% del que va dependre durant aquell mes el comprador, molt per damunt de la resta.⁶ I el mateix podrem trobar en qualsevol altre mes, excepció feta del període de la Quaresma, en el qual, amb tot, mai no es deixen d'adquirir pollastres i gallines sota el pretext de la delicada salut d'algun membre de la cort.

Les espècies animals que apareixen representades són molt variades, però és evident que només unes poques tingueren un paper fonamental en la dieta de la casa ducal. I entre totes cal destacar especialment la carn de ramat oví, sobretot la de moltó, que havia esdevingut a l'Europa mediterrània l'emblema carni de les societats urbanes, fins al punt que quan es feien taxacions de preus a les ciutats era la que marcava el barem de la resta d'espècies.⁷ La presència de grans ramats transhumants, i per tant apartats de les zones protegides d'horta, i l'aprofitament industrial d'aquests animals, que proporcionaven també llana, cuir i llet, va convertir els ovins en

4. Vegeu aquest tret cultural de la noblesa altmedieval en M. MONTANARI: *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993.

5. J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquía de la mesa...*, cit., p. 195.

6. *Idem*, pp. 197.

7. J. V. GARCÍA MARSILLA: «La sisa de la carn. Ganadería, abastecimiento cárnico y fiscalidad en los municipios valencianos bajomedievales», en R. VALLEJO (ed.): *Los tributos de la tierra: fiscalidad y agricultura en España (siglos XII-XX)*, València, PUV, 2008, pp. 81-102.

ideals per a l'abastiment carni d'unes urbs en creixement, que contrasten fortament amb les poblacions rurals, més apegades a l'autoconsum, que se solia identificar amb el porc.⁸



El moltó va ser, amb diferència, la carn més present a la cort ducal, com era propi dels hàbits alimentaris urbans de l'època, en una zona on el bestiar havia estat expulsat de les zones de regadiu, i la carn que arribava a les ciutats era sobretot la dels ramats transhumants que també proporcionaven llana, cuir i llet. Vegeu ací l'aspecte d'una d'aquestes carnisseries de carn ovina, escorxador i botiga al mateix temps, en una miniatura d'un *Tacuinum Sanitatis* italià del segle XIV (Biblioteca Casanatense de Roma, ms. 4.182, f. 138).

8. Sobre l'expulsió del ramat fora de l'horta irrigada i el seu control als bovalars, vegeu R. NARBONA: «La guardia de la huerta: instrumento ciudadano para el abastecimiento de Valencia en el siglo XIV», *I Coloquio d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, cit., vol. II, pp. 167-179.

Òbviament, el consum de la cort ducal s'assemblava molt més als hàbits urbans que no als rurals, en un període com la Baixa Edat Mitjana i en un país com el valencià, on la noblesa es concentrava als grans nuclis de població i compartia els seus interessos amb una burgesia puixant, convertint les seues formes de vida en el model a seguir. El moltó, per tant, va estar present a la casa senyorial quatre dies de cada cinc, i normalment s'adquiria ja sacrificat, i freqüentment trossejat, a la carnisseria del lloc. Les compres podien variar, anant des de les més menudes, de dues o tres lliures (poc més de dos o tres quilos),⁹ fins a les més freqüents, de dos, tres o quatre animals sencers, que de vegades anaven acompanyades per peces concretes d'altres. Així, per exemple, en el quadern del comprador de 1386 podem trobar apuntada un dia qualsevol l'entrada de «IIII moltons, III quarts, I fetge e III telles, pesà tot LX lliures III onzes, a IX diners la lliura – XXXXV sous III diners».¹⁰

Cada part tenia, de fet, la seua utilitat i s'emprava per a un ús culinari diferent; però, abans d'arribar a això, la primera dada interessant que podem retenir és la grandària i el rendiment carni que donaven aquests animals: en els casos en què es compren peces senceres i s'apunta el seu pes, hem pogut constatar que es tractava d'animals més aviat menuts, d'un pes que solia oscil·lar entre els 11 i 13,5 quilos la unitat. Això, per més que tinguem en compte que, probablement, en aquella època anterior a la selecció i als entrecreuaments d'espècies de l'anomenada *Revolució Agrària*, la grandària del ramat era menor que l'actual, ens du inevitablement a pensar en animals joves, de carn més tendra, que eren els més valorats per la cuina dels poderosos tardomedievals, i coincideix perfectament amb la informació que aporten altres fonts contemporànies. En efecte, en els comptes de la reina Maria de Luna els moltons registrats pesen entre 10 i 15 lliures (de 10,6 a 15,9 quilos), i les restes arqueològiques exhumades a l'excavació de les carnisseries de la Xerea de València demostren una majoria d'ossos de mascles amb una edat d'entre dos i tres anys, és a dir, adults joves en els quals es buscava l'equilibri entre la grandària de l'animal, i per tant la quantitat de carn que se'n podia obtenir, i la seua tendresa, que podia minvar

9. La lliura carnissera valenciana, utilitzada només per a aquest producte, equival a 1.065 grams.

10. ARV, MR 9.605, f. 17 r. No sabem a què es refereixen amb la paraula «tella», que apareix repetidament en les compres de carn de moltó, encara que podem suposar que podria ser, tal vegada, una part de l'aparell digestiu d'aquests animals remugants.

si passaven d'aquesta edat.¹¹ També els llibres de comptes dels arrendataris de la «Imposició de la Carn» de València de les carnisseries Major i Nova o del Palau, de l'any 1437, que apunten els animals sacrificats diàriament en cada taula, ens parlen sempre d'exemplars d'entre 12 i 15 lliures, als quals probablement hui no anomenaríem moltons, sinó més aviat anyells.¹²

El preu de la lliura d'aquests animals es presenta bastant estable a Gandia i als altres territoris valencians dels ducs durant tot el període del seu govern, a 9 diners la lliura, el mateix a què normalment es trobava a la capital del regne en aquests mateixos moments, cosa que sembla indicar una admirable uniformitat del mercat.¹³ En canvi, a Benavarri el 1371 la marquesa Violant d'Arenós havia de pagar a 10 diners jaquesos la lliura, la qual cosa, tenint en compte el valor més alt d'aquesta moneda, i que cada diner d'aquesta equivalia a 1,2 valencians, donaria un preu de 12 diners de València la lliura, que semblaria impropï d'unes terres ramaderes com les del Pirineu, però que encaixa bé en la dinàmica que hem observat en altres llocs menuts quan hi arriba una important cort senyorial, la qual arrossegava inevitablement a una pujada ràpida dels preus de les subsistències.¹⁴

Les compres, en un cas i en l'altre, solen ascendir a quantitats d'entre 20 i 60 quilos de carn diaris, que, dividides entre el nombre de comensals presents a la cort, ens donen unes mitjanes de consum de moltó realment altes: al voltant dels 700 o 800 grams *per capita*, per exemple, pel juliol de 1386.¹⁵ Tanmateix, com ja s'ha dit, aquestes mitjanes no deixen de ser prou grosseres i amaguen inevitables diferències entre els components de la casa. Sabem, no obstant això, en algun cas, del consum concret del senyor, i així, per exemple, un Alfons el Vell ja prou ancià, que precisament per això, i en

11. J. V. GARCÍA MARSILLA, M. D. LÓPEZ GILA i M. ROSSELLÓ: «Localització d'unes possibles carnisseries medievals al barri de la Xerea (València)», *Qulayra*, 2 (2006), pp. 113-138. Recordem també que Arnau de Vilanova, en el seu *Regiment de sanitat*, destinat a ser seguit en les corts reials, recomanava que el moltó tinguera entre un any i diuuit mesos en el moment del seu consum (A. DE VILANOVA: *Regiment de sanitat, versió de Sarriera en Obres catalanes*, vol. II: *Escrits mèdics*, Barcelona, Barcino, 1947, p. 166).

12. Arxiu Municipal de València (AMV), *Cuentas de Administración de las Carnes*, g2-1.

13. Vegeu J. V. GARCÍA MARSILLA: «La sisa de la carn. Ganadería, abastecimiento cárnico y fiscalidad en los municipios valencianos bajomedievales», *cit.* Vegeu al final del capítol la taula 1.

14. ARV, MR 9.606, f. 10 r. Aquesta dinàmica ja l'observàrem seguint els desplaçaments de la reina Maria de Luna a principis del segle xv en J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquia de la mesa...*, *cit.*, pp. 198 i ss.

15. ARV, MR 9.605, ff. 1 r. i 22 v.

suposat benefici de la seua salut, va menjar carn en dia d'abstinència el 2 de març de 1410, va rebre, només en «moltó per al senyor», 2 lliures i 8 unces d'aquesta vianda, és a dir, 2 quilos i 366,64 grams per a ell a soles!¹⁶ Això, evidentment, rebaixa les quantitats que pertocarien a la resta de membres del seguici, però també està clar que, malgrat la qualitat de portentosos menjadors de carn de què es preaven els nobles medievals, es fa difícil pensar que aquestes pantagruèliques racions serien de veritat ingerides per una sola persona. Probablement, com bé explica M. Montanari, la noblesa d'aquest període havia substituït el «menjar molt» pel «tenir molt damunt la taula», atorgant a l'acte quasi públic de la seua alimentació un marcat caràcter ostentós.¹⁷ Recordem també en aquest sentit les curioses Ordinacions de Pere el Cerimoniós al voltant «de les viandes», segons les quals la quantitat de carn servida devia anar en funció de la «qualitat» del comensal, de manera que al seu plat hauria de posar-se menjar per a huit persones; als dels fills del rei i dels arquebisbes i bisbes, per a sis, i als d'altres prelats i cavallers, per a quatre. És molt discutible que aquesta normativa s'arribara de veritat a complir, i més quan en l'apartat següent s'ordenen les racions personals que havien de ser donades a la cort reial habitualment, i es parla d'un «moltó a XVIII persones lo dia», la qual cosa dóna unes racions més o menys com les dels ducs de Gandia, d'entre 700 i 900 grams per a cadascú, si pensem en animals d'una grandària semblant als documentats, però el que és evident és el caràcter «exhibicionista», i sobretot jeràrquic, que aquests preceptes tendeixen a subratllar.¹⁸

Les parts de l'animal que eren utilitzades a la cuina ducal eren moltes, de manera que al costat dels moltons sencers s'anoten compres molt concretes de certes parts de les seues anatomies, de vegades singularitzant l'ús que se'n pensava fer. Les més grans i saboroses eren reservades per al rostit al foc, com les «espatles», els «quarters», les «ronyonades», les «xulles» o costelles, o també les cues. Així entre els plats servits pel març de 1410 hi havia d'aquesta carn «coa en brases» o «spatla en ast».¹⁹ En canvi, altres parts estaven reservades per a donar substància al caldo, com els fetges

16. ARV, MR 9.621, f. 97 v., comptes del museu.

17. M. MONTANARI: *El hambre y la abundancia...*, cit., pp. 94-96.

18. F. M. GIMENO, D. GOZALBO i J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, cit., pp. 162-163.

19. ARV, MR 9.621, ff. 105 r. - 108 v.

i els colls, als quals sovint se'ls dóna aquesta destinació,²⁰ encara que els fetges picats servien també per a confeccionar salses, com la «de pago»,²¹ o sofregits com la «poriola», feta a base de porros o cebes.²² I tampoc no es menyspreaven les tripes i altres vísceres, inclosos els òrgans de l'animal com les turmes o el cervell.²³ Probablement devia ser igualment carn de moltó la que es donava als gossos de companyia del duc, quan el 1410 el museu anota «II unces de carn als gocets».²⁴

En canvi, el físicament molt proper ramat cabrum tenia una presència molt més reduïda a la cuina senyorial. Només les cries més tendres, els cabrits, apareixien per la taula dels ducs i ho feien d'una forma molt discreta i selecta. Es podia, per exemple, menjar peus de cabrit amb allioli; o el cap de l'animal amb pésols; o posar el cabrit sencer sobre la taula amb un farciment fet d'ous, ametles picades i formatge.²⁵ Una nit de 1410 la senyora va sopar, de fet, un d'aquests animals per a ella a soles, com a exquisitat especialment refinada, mentre que el mateix duc va dinar l'endemà un «cabrit en ast ab juyvert», i se'n va menjar el cap de postres.²⁶ Per contra, aquesta important estima del cabrit desapareixia amb els animals adults, sobretot

20. El dijous 23 de març de 1410 es compraren «II moltons e fetges e coll al caldo», i el diumenge 27 «fetges e I coll al caldo» (ARV, MR 9.621, ff. 102 v. i 103 v.).

21. El dilluns 24 de juliol de 1386 es compraren «fetges a la salsa de pago» per 3 diners (ARV, MR 9.605, f. 17 r.), la qual cosa és especialment interessant, perquè aquesta salsa, segons el receptari més antic en llengua catalana amb què comptem, el *Llibre de Sent Soví*, no emprava aquest ingredient, sinó ventres de gallines, ametles picades, caldo de moltó o gallina, cansalada, vinagre o suc d'aranja o llima, i diverses espècies, com sucre o mel, nou moscada, canyella, gingebre i safrà (*Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges, Llibre de totes maneres de confits* (edició a cura de R. Grewe, revisada per A. J. Soberanas i J. Santanach), Barcelona, Barcino, 2003. p. 65). En canvi, un altre receptari, el *Llibre de totes maneres de potatges*, sí que els inclou, per més que es tracta de gallina (*idem*, p. 120), la qual cosa ens parla de la versatilitat d'aquesta cuina medieval.

22. El diumenge 21 de juliol de 1386 es compraren «fetges de galina e de moltó a la poriola» (ARV, MR 9.605, f. 93 r.). La *poriola*, *puriola* o *porriol* apareix al *Llibre de Sent Soví* com un sofregit de cebes i greix de porc (*op. cit.*, p. 91); el *Llibre de totes maneres de potatges* en dóna una versió més complexa, on se cita directament el porro, i també inclou llet de cabra o llet d'ametles (p. 150).

23. Entre els aliments referenciats pel museu, el 1410 trobem «II turmes de moltó» el dijous 23 de març de 1410, i dues més el diumenge 27 (ARV, MR 9.621, ff. 102 v. i 103 v.). «I servel de moltó» és adquirit el dimecres 10 de juliol de 1386 per 1 sol diner (ARV, MR 9.605, f. 88 r.).

24. ARV, MR 9.621, 3 de març de 1410, f. 97 v.

25. Els peus de cabrit amb allioli en ARV, MR 9.621, f. 107 r., 9 de març de 1410; la «cabeça de cabrit e pesols» el dimecres 26 d'aquells mes (*idem*, f. 111 r.), i el cabrit farcit abans, el dia 25 (*ibidem*).

26. *Idem*, f. 111 r., «Item doní a sopar a la senyora I cabrit»; f. 111 r. – «Mengà senyor broet blanch e après mengà I cabrit en ast ab juyvert e a la dareria la cabeçola». Anys abans na Violant també es va fer preparar «un quarter de cabrit e una cabeçola e una coa» (ARV, MR 9.605, f. 59 r., 26 de gener de

les cabres, i encara que els preus del boc a penes eren inferiors als dels moltó, i cabres i ovelles es venien per quantitats semblants, en els comptes ducals l'única citació a la carn de cabra es refereix a la que es va comprar per als portadors musulmans que transportaven el duc Vell en palanquí, els coneguts com a «moros de les andes», que reberen un d'aquests animals a Gandia al juliol de 1411.²⁷ I és significatiu que els destinataris foren precisament de religió islàmica, perquè, pel que hem pogut constatar, els mudèjars valencians desenvoluparen una especial afecció per aquest ramat, criat per les aljames de les agrestes muntanyes de la Marina i l'Alcoià.²⁸

Però aquestes marcades diferències en la valoració del bestiar segons la seua edat són molt més evidents en el ramat vaquí, que també es comprava, encara que més esporàdicament, a les carnisseries locals. La vedella jove, encara que era bastant rara a la cistella de la compra, era inclús prou més cara que el moltó, perquè la lliura anava pel juliol del 1386 a 1 sou (12 diners) la lliura, quan es va comprar «un quarter, II pits e I troz d'espalla de vedella, pesà XXI lliures IX onces», i fins a 14 diners la lliura pel setembre.²⁹ És evident que la cria d'aquests animals exclusivament per a carn no era molt comuna a les comarques valencianes, cosa que feia que foren molt valorades i que no aparegueren molt per les taules, ni tan sols per les senyorial.³⁰ A València, per exemple, els mercaderes de la casa Datini acostumaven a menjar la *vitella*, normalment acompanyada de pasta, els diumenges i les festes.³¹ Al contrari, la carn de les bèsties adultes, de vaca o sobretot de bou, era considerablement més barata. Una lliura de carn de vaca costava 6 diners pel setembre de 1386, i apareix cinc vegades

1386), i més abans encara, el 1371, va manar comprar «I parell de cabrits per a dinar», que van preparar de nou amb un farciment d'ous («ous al farsit dels cabrits – IIII diners») (ARV, MR 9.606, f. 31 r., dimarts 18 de febrer de 1371).

27. ARV, MR 9.605, f. 105 v. Vegeu nota 20.

28. J. V. GARCÍA MARSILLA: «Diferència i integració. Les formes de la vida quotidiana entre els mudèjars i els moriscos valencians», en R. BENÍTEZ i J. V. GARCÍA MARSILLA (coords.): *Entre terra i fe. Els musulmans al regne cristià de València (1238-1609)*, València, PUV - Sociedad Estatal de Commemoraciones Culturales - Bancaixa, 2009, pp. 341-361, p. 355.

29. ARV, MR 9.605, f. 13 r., diumenge 15 de juliol, i f. 96 v., dissabte 29 de setembre.

30. Únicament les veiem en l'any citat tres vegades, les ja dites, més una tercera, en què el senyor estava a Dénia, on va comprar 3 lliures i mitja de vedella a 12 diners la lliura (*idem*, f. 106 r.).

31. J. V. GARCÍA MARSILLA: «L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della Filiale Datini di Valencia (1404-1410)», *cit.*, p. 835.

durant aquell mes en les llistes del comprador.³² I encara menys es pagava pel bou, de carn dura i corretjosa com correspon a uns animals vells que s'havien passat la vida estirant una arada: només donaven per la lliura 4 diners el juliol de 1410.³³

Amb més freqüència trobem, en canvi, la carn de porc, tradicional aportació animal a les cuines pageses, però que no faltava tampoc en dietes nobles com aquesta, i en formes prou variades. La carn porcina fresca és quasi un aliment reservat per a finals de la tardor, quan es feia la matança —el famós dia de Sant Martí—, i així la trobem pel novembre de 1386 a un preu de 6 diners la lliura, moment en què es compren també parts molles de l'animal per a fer bullits i potatges, com les orelles, els peus o fíns i tot els llorells, els renyons o la melsa.³⁴ És època igualment de comprar l'embotit que carnisseres i particulars estan confeccionant, com les botifarres que es venen a preus relativament elevats, a 5 diners la unitat a Gandia, o les llonganisses que va degustar el duc al poble castellà d'El Castillo.³⁵

Amb tot, era molt més habitual la consumició de porc salat, la «carnsalada» que apareix al llarg de tot l'any, que s'adquiria a les botigues i carnisseries, i que curiosament resultava molt més cara, com a resultat tant del procés de saladura que comportava com per les virtuts de la seua conservació a llarg termini. Així, la «carnsalada de Jacme» (el nom del botiguer, segurament) que es va adquirir el 17 de juliol de 1411 va costar a onze diners la lliura.³⁶ Però després podia durar molt de temps al rebost, cosa que fa parlar de vegades de «carnsalada de casa»,³⁷ que es presentava en forma de grans peces com els «bacons», els pernills o «cuixots» o els

32. ARV, MR 9.605, dilluns 8 (f. 80 v.); diumenge 14 (f. 89 v.); dijous 18 (f. 91 v.), i dilluns 22 (f. 93 v.) i dimarts 30 de setembre (f. 106 r.).

33. ARV, MR 9.605, f. 2 r., «XX lliures de bou a raó de IIII diners la lliura», diumenge 1 de juliol.

34. ARV, MR 9.605, f. 90 r., dilluns 15 de novembre de 1386, «porch VI lliures VI unces a VIII diners IIII s VI – lomels de porch e IIII peus e I orega de porch – III s». Dilluns 22 de novembre, «II renyons e I melça de porch – V d» (f. 93 v.).

35. *Idem*, f. 90 v., dimarts 16 de novembre, «IIII botifarres – I s VIII»; f. 70 r., dimarts 19 de novembre, «I Orella de porch e I longaniça – 3 coronats 8 diners», i dijous 21, f. 71 r., «longaniça e I orella de porch – 3 coronats».

36. ARV, MR 9.605, f. 112 r., se'n compraren 5 lliures.

37. Com a Benavarrí el 1371 (ARV, MR 9.606, f. 6 v., 1 de gener de 1371, i en diversos dies al llarg del mes).

«quarters». Un d'aquests quarters, que hem de suposar que era la quarta part d'un porc, pesava per exemple poc més de 15 quilos i mig quan el van comprar el 8 de març de 1410, i un «cuixot» o pernil, vora 10 quilos i mig.³⁸ La cansalada es menjava directament feta a la brasa, tallant xulles d'aquestes grans peces i, de vegades, untant-la amb un condiment que podria ser tan estrany per a la nostra sensibilitat gustativa actual com el sucre, una espècia de luxe a l'època, que començava a produir-se a les mateixes terres del duc i que ofería un contrast molt propi de la cuina medieval que ara estem redescobrint els europeus per l'actual «globalització» dels usos culinaris.³⁹



El porc era a l'Edat Mitjana la carn de les cases pageses, però també la trobem a la cort dels ducs reials, fresca en els mesos de tardor, quan es feia la matança, i salada durant la resta de l'any. Amb matances com aquesta, representada en un Llibre d'Hores flamenc de finals del segle XV, es podia abastir la casa no sols de carn, sinó també d'embotits, botifarres i diverses parts de l'animal que servien per a assaborir els bullits i els potatges (Bibliothèque Nationale de France, *Livre d'Heures a l'usage de Rome*, Smith Lesouëf, 38, f. 12 v. Detall del mes de desembre).

Però, sens dubte, la cúspide de la piràmide de les carns medievals estava ocupada per les aus, a les quals s'atribuïa tota una sèrie de propietats dietètiques, i fins i tot terapèutiques, que la feien la més adient, teòricament,

38. ARV, MR 9.621. Respectivament, f. 99 r., 8 de març de 1410, i f. 100 v., dissabte 15 de març. En concret, el quarter pesava 13 lliures i 16 unces, és a dir, 15.594,3 grams, i el cuixot 9 lliures i 30 unces (10.472,4 grams).

39. El 8 de març de 1410, per exemple, Alfons el Vell va dinar entre altres coses «cansalada en brases», mentre que el 13 del mateix mes apareix «xulles de cansalada en brases ab sucre» (ARV, MR 9.621, ff. 106 v. i 108 v.).

per al consum de la noblesa. En efecte, les creences sobre la naturalesa pròpies de l'Edat Mitjana establien tota una «cadena de l'èsser», que organitzava jeràrquicament els aliments en funció, sobretot, de la proximitat de cadascun a la terra o al cel, on havia estat posat pel Creador. Autors com Restoro d'Arezzo, per exemple, estaven convençuts que els animals, i també les plantes, que estaven més prop del cel, eren més perfectes que els altres, i per això els voladors havien d'estar reservats a les classes altes de la societat, mentre que els quadrúpedes eren més apropiats per als estómacs

grossers de la gent del poble.⁴⁰ A casa nostra, ja Ramon Llull deia que «les gallines e les perdius [...] són pus cares viandes que la carn de bou»,⁴¹ i a més la carn blanca era



La carn més preada en els temps medievals era la de les aus, a les quals s'atribuïa tota una sèrie de propietats dietètiques que la feien més adient per als estómacs delicats, com els dels nobles o els de les dones parteres, com aquesta santa Anna pintada per l'aragonès Blasco de Grañén després del naixement de la Mare de Déu, a punt de degustar un succulent pollastre (*Naixement de la Mare de Déu*, Museo de Bellas Artes de Bilbao).

40. A. J. GRIECO: «The Social Order of Nature and the Natural Order o Society in Late 13th –Early 14th Century Italy», en *Mensch und Natur im Mittelalter*, Berlín - Nova York, A. Zimmermann ed., 1992, pp. 898-907. Vegeu també del mateix autor «Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento», en J. L. FLANDRIN i M. MONTANARI (dirs.): *Historia de la Alimentación*, Gijón, Trea, 2004, pp. 617-624. Vegeu també per als casos castellà i granadí els estudis de T. DE CASTRO, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, Universidad de Granada, 1993, i *El abastecimiento alimentario en el reino de Granada (1482-1510)*, Granada, Universidad de Granada, 2004.

41. S. TRIAS MERCANT: «La cuina lul·liana. Criteris dietètics i nivells socials», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, cit., vol. II, pp. 845-856.

considerada la millor per als malalts, pel seu caràcter delicat, i fins i tot també per a les dones parteres, tal com s'encarrega de recordar-nos la pintura gòtica, en escenes com els naixements de la Mare de Déu o de sant Joan, on santa Anna o santa Isabel apareixen rebent pollastres i caldos de gallina com a reconstituents.⁴²

En efecte, en els comptes dels ducs de Gandia es pot veure perfectament aquesta relació de la volateria amb els malalts. El 1371, per exemple, la marquesa Violant d'Arenós va menjar a Benavarri «I galina e I perdiu», perquè «no ere sana», i el seu fill menut, Pere, també va participar d'aquest àpat d'aus.⁴³ Fins i tot l'alcaid del castell de la dita vila de Benavarri, quan va caure malalt de la pesta a l'estiu de 1375, va ser nodrit exclusivament amb caldo de gallina, «carn de polla» (gallina jove) i ous, amb nul èxit, perquè va morir ben aviat.⁴⁴ A més, aquestes suposades virtuts «medicinals» de la carn de les aus van justificar la seua constant presència a les compres de la cort ducal, inclosos els dies de Quaresma, i especialment durant els últims anys d'Alfons el Vell, amb el pretext que la seua salut no li permetia guardar l'abstinència. Precaucions que veiem igualment en una reina Maria de Luna a la cuina de la qual mai no faltaven dues gallines i una petita premsa de fusta per a moldre els ossos i fer caldos;⁴⁵ o a la cort dels reis de Navarra, on es lliuraven pollastres als néts de Carles III el Noble «por causa de una enfermedad» el 1416.⁴⁶

El metge valencià Arnau de Vilanova va donar pautes concretes sobre l'edat que havia de tenir cada au en el moment del seu consum, de manera que el millor per a ell era menjar «la gualina con comença a pondre, el capó con ha VI meses ho VIII, el paó con à un any ho XVI meses [...] pols de gualines e d'oques con dien *piu piu*», i preferia els pollastres i altres cries joves per a l'estiu, i les gallines velles per a l'hivern, mentre la tardor era el moment dels ànecs i les fotges. Per contra, els que patien de morenes

42. P. BESERAN: «El nodriment d'Elisabet i Anna, parteres», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, cit., vol. II, pp. 871-884.

43. ARV, MR 9.606, divendres 3 de gener de 1371, f. 7 v. L'endemà va repetir menú també perquè «no-s sentie bé» (f. 8 r.).

44. ARV, MR 9.620.

45. J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquía de la mesa...*, cit., p. 199.

46. F. SERRANO LARRÁYOZ: *Medicina y enfermedad en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1387-1425)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2004, p. 137.

(hemorroides), com el seu principal pacient, el rei Jaume II, havien d'abstenir-se de la majoria de les aus.⁴⁷

No sabem fins a quin punt seguien els ducs aquestes detallades observacions, però sí que gallines, pollastres, capons, faisans, colomins, pons, perdius, ànecs, pardals «de brel» o oques rarament faltaven a la taula senyorial,⁴⁸ i que repetides vegades les anotacions dels oficials denoten clarament que la volateria era una llepolia destinada únicament al senyor o la senyora, que, per exemple, una nit volia sopar una perdiu, com ho va fer Violant d'Arenós un bon dia de 1371.⁴⁹ També el seu marit tenia aquests capritxos gastronòmics, concretats per exemple en la compra de dos colomins que el 4 de març van ser anotats exclusivament «per a senyor».⁵⁰

Les aus s'adquirien normalment per parelles; les més cares eren els capons, que el 1397 costaven a Gandia nou sous cada dos.⁵¹ Molt per damunt dels pollastres, el preu dels quals oscil·lava entre un sou i un sou i mig la parella;⁵² pels colomins més menuts es pagaven uns set diners per cada dos exemplars;⁵³ pels ànecs, tres sous el parell,⁵⁴ i també per les gallines, que, comprades al detall, podien arribar a costar tres sous i huit diners, però que molt sovint s'adquirien a l'engròs per preus no superiors a un sou la parella en pobles de la muntanya marinenca, com Callosa, Finestrat, Castell de Castells o Guadalest, d'on arribaven centenars d'aquestes aus vives per als corrals de palau.⁵⁵ De fet, les despeses en gàbies per al transport, i de dacsa (melca) per a alimentar-les, són anotades acuradament i constituïen el

47. A. DE VILANOVA: *Regiment de sanitat, versió de Sarriena, cit.*, pp. 165-167.

48. Falten, en canvi, altres espècies més exòtiques però habituals a les cuines de, per exemple, nobles francesos i borgonyons com el cigne. Vegeu B. LAURIOUX: *Manger au Moyen Âge*, París, Hachette, 2002.

49. «A dinar a madona I perdiu de casa», ARV, MR 9.606, f. 27 r., 10 de febrer. Un altre dia, el 7 de gener, va ser una gallina: «a sopar d'aquestes galines maté I^a per a la senyora» (*idem*, f. 9 v.).

50. ARV, 9.621, f. 98 r.

51. ARV, MR 9.621 bis, f. 1 r.

52. Dades de juliol de 1386 (ARV, MR 9.650, ff. 3 a 10).

53. ARV, MR 9.605, f. 2 r., 1 de juliol de 1386.

54. ARV, MR 9.605, f. 18 v., 26 de juliol de 1386.

55. Entre altres compres tenim els «LVIII parells de galines de Calosa a I sou lo parell LVIII s» del 7 de juliol de 1386 (ARV, MR 9.604, f. 4 v.); els «XX parells de galines ab I parell de pols grans a XII diners lo parell port e gàbia VI sous, que són de Caloça» del 21 de juliol de 1411 (f. 21 r.); els «XX parells de galines de Finestrat a XII diners, port e gàbia VII s – XXVII s» de l'11 de febrer de 1411 (f. 125 r.); els «XXV parells de galines de Castel de Castels a XII diners lo parell, port e gàbia VI s – XXXI s» del 10 de juliol de 1386 (f. 88 r.), i «LVIII parells e mig de galines a I sou lo parell de Godalets – LVIII s VI2 (f. 16 v.).

preu que havien de pagar per tal de consumir carn fresca de volateria.⁵⁶ El que era estrany, i s'annotava com a tal, era que es pagara per alguna gallina morta,⁵⁷ i així el corral de casa va servir com a rebost vivent de carn blanca que permetia sovint consumir pollastres o gallines «de casa».



Les aus es compraven normalment per parelles, i la cort ducal les adquiria especialment en pobles de l'interior de la Marina com Callosa, Guadalest, Finestrat o Castell de Castells, des d'on arribaven vives als corrals de palau. I aquella mateixa aparença devien presentar moltes vegades quan se servien a taula, com en aquest banquet de noces francès, on en els plats els ànecs són presentats amb les seues plomes a una núvia vestida de roig que presideix el banquet al centre de l'escena (Bibliothèque Nationale de France, Bibliothèque de l'Arsenal de París, *Histoire de Renaud de Montauban*, ms. 5.073, Res, f. 148 r.).

56. A més de les citacions recollides en la nota anterior, en l'última anotació s'indiquen també les despeses de «dos gábies obs de portar les galines – V s», i de «dacça, III almuts per a les galines – I s» (ARV, MR 9.605, f. 16 v.).

57. Per exemple, en la compra de «Quatre parells e mig de galines» del 9 de juliol de 1386 es detecta «ab una morta» (ARV, MR 9.605, f. 10 r.).

Cal tenir en compte també que almenys una part de l'abastiment d'aquestes gallines devia provenir dels drets senyorials que es cobraven sobretot a les comunitats mudèjars, i que en la comptabilitat senyorial es recull com la «dula de les gallines», la qual, per exemple, el 1414 importava el pagament de 190 parells d'animals per a l'aljama de la Vall de Gallinera, 111 per a la de Vall d'Ebo i 134 per a la de Castell de Castells.⁵⁸ En aquest cas, els comptes fan l'equivalència de cada parell per un sou reial de València en metàl·lic, cosa que fa pensar que aquest tribut en espècie podia commutar-se per numerari, però altres entrades en els comptes, per exemple, del museu del duc, confirmen que no sempre era així, i que també es van rebre al palau de vegades els animals demanats, com els «XXIII parells e mig de galines» que va lliurar l'alamí de Guadalest el 16 de març de 1410.⁵⁹

La preparació de les aus, peces especialment estimades, solia posar a prova la perícia dels cuiners, i a més de les moltes gallines destinades a fer caldo —probablement al voltant de la meitat de les comprades— trobem aus adobades amb salses complexes com la camalina, la de pago o el migraust,⁶⁰ de la composició de les quals parlarem més endavant, i igualment hi haurà animals de ploma que formaran part de guisats com la porriola, feta a a base de porros, però a la qual es podia afegir, per exemple, una perdiu per a donar-li més gust.⁶¹ Encara que tampoc no va faltar algun pollastre que va servir d'aliment a les peculiars mascotes dels nobles: les aus de rapinya que utilitzaven en les seues sessions de falconeria, com la «polla» que es va comprar «per als astors del comte» a El Castillo el 1386,⁶² o el «pol al falcó de Juan», pel qual es van pagar set diners el mateix any a Gandia.⁶³

Potser fou la falconeria l'activitat venatòria més corrent d'aquesta cort, encara que hi ha també certes referències a caceres de porcs senglars, però la incidència del producte de les peces cobrades en la dieta del seguici no

58. ARV, MR 9.589, ff. 8 r. i 9 v.

59. ARV, MR 9.621, f. 101 r.

60. El 8 de març de 1410 Alfons el Vell dinà, entre altres coses, «capó ab salsa de paguo» (ARV, MR 9.621, f. 107 r.); el 18 de març va degustar «II colomins en ast ab camelina» (f. 109 r.), i l'1 de gener de 1371 la marquesa de Villena i els seus dinaren «gallines ab migraust» (ARV, MR 9.606, f. 6 v.).

61. El 25 de març del mateix 1410 es va servir «I perdiu ab poriola» (ARV, MR 9.621, f. 111 r.).

62. ARV, MR 9.605, f. 67 v.

63. *Idem*, f. 96 r., 27 de juliol.

degué ser especialment important, atés que inclús conills o perdius eren adquirits amb freqüència al mercat. El vessant esportiu i preparatori per al combat era, amb diferència, molt més important que l'aportació, molt episòdica, que aquelles descobertes campestres podien fer al rebost nobiliari.⁶⁴

Taula 1. Preus de la lliura de diverses carns a les corts senyoriales (en diners valencians)

| | Gandia 1386 | Gandia 1411 | El Castillo 1386 | Benavarri 1371 |
|-------------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------|
| Moltó | 9 | 9 | 19 | 12 |
| Vedella | 12-14 | | | |
| Vaca | 6 | | | |
| Bou | 4 | | | |
| Porc fresc | 6-8 | | 10 | |
| Cansalada de porc | 18-21 | 11 | | |
| Botifarres (per unitat) | 5 | | | |
| Capó | 34 | | | |
| Pollastre (per parell) | 12-18 | 30 | | |
| Colomí (per parell) | 6-8 | | | |
| Ànec (per parell) | 36 | | | |
| Gallina (per parell) | 15-16 | | | 35-37 |

Però, a més de tota la varietat d'espècies animals descrites, per a comprendre la importància de la carn a la taula dels ducs reials és important tenir en compte que la presència d'un tipus de vianda no eliminava, ni de bon tros, les altres, ans al contrari: especialment pel que fa a la dieta del senyor, cada dinar era un aparatós festí proteínic, on se servien conjuntament, en un mateix àpat, moltó amb cigrons, cansalada de porc amb salsa camalina i un caldo amb dos colomins; o un altre dia una gallina amb arròs, esquena de moltó i caldo de gallina, per posar-ne només dos

64. Els comptes parlen de pagaments per haver participat en caceres organitzades per Alfons el Vell, per exemple, el 1386 a El Castillo, quan es paguen a Joan de Callosa «per quaça per el e los cans», o a Joan de Tortosa, que «ha caçat, per ell e sos fills e gallines als astros» (ARV, MR 9.605, f. 66 r.). La preocupació per preservar les espècies salvatges al servei de la cacera senyorial pot estar també darrere d'ordres com la que va dictar Alfons el Vell el 17 d'octubre de 1405 en què prohibia la compravenda de caça a Aiora (ARV, MR 9.568, f. 421 r i v.).

exemples.⁶⁵ Carn i plaer, com no es cansaven de repetir els predicadors, eren quasi sinònims inclús en el vessant més literal de la dita, i els nobles feien ostentació d'aquest tipus d'alimentació excepcionalment carnívora, la qual cosa, inevitablement, comportava certs trastorns físics, que el mateix Alfons el Vell va patir, com la gota o l'arteriosclerosi.

Delícies de Quaresma

No hi havia res, doncs, que poguera, en la mentalitat dels aristòcrates de la Baixa Edat Mitjana, substituir la carn, encara que l'Església defensava un altre tipus de règim alimentari més variat i on tingueren un paper més important el peix i les verdures. En tot cas, això suposava sempre, d'alguna manera, un sacrifici, una penitència, i no únicament perquè significava privar-se de l'aliment més preat per la societat, sinó també per complexes raons antropològiques relacionades, entre altres coses, amb l'antic costum d'oferir sacrificis d'animals als déus.⁶⁶ De fet, la irrupció del peix en la dieta nobiliària estava quasi sempre relacionada amb el compliment de les abstinències de cadència setmanal o anual. I no era poc això, perquè a la València medieval era costum habitual evitar la carn com a mínim tots els divendres de l'any més el període de la Quaresma de Pasqua de Resurrecció, encara que els més devots, o almenys els més complidors amb els preceptes religiosos, hi afegien la Quaresma de l'Advent, les Quatre Tèmpores i, fins i tot en algun cas, també els dissabtes de tot l'any.⁶⁷ En conjunt, els

65. Aquest va ser el menú, junt amb altres coses, dels dies 4 i 17 de març de 1410 a la taula d'Alfons el Vell (ARV, MR 9.621, ff. 105 v. i 109 r., respectivament).

66. Vegeu-ne els raonaments de J. L. FLANDRIN en *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, París, Odile Jacob, 1992, especialment el capítol «Abstinence : pourquoi la viande ?», pp. 168-180.

67. Les Quatre Tèmpores corresponien a tres dies de dejuni (dimecres, divendres i dissabte) al començament de cadascuna de les quatre estacions, per a donar gràcies a Déu pels beneficis obtinguts de la terra. Van ser establides per l'Església en el segle III, encara que no començaren a aplicar-se fins al segle XII, i estigueren teòricament vigents fins fa pocs anys. La de primavera la componien el dimecres, el divendres i el dissabte de la segona setmana de Quaresma; la d'estiu el mateix, però de la primera setmana després de la Pentecosta; la de la tardor, els dies següents al 14 de setembre, dia de l'Exaltació de la Santa Creu, i les d'hivern, els següents al 13 de desembre, dia de Santa Llúcia. Tenim notícies, per exemple, del compliment de la Quaresma d'Advent a la València medieval en el cas de l'Hospital de Beguins de València, mentre que els mercaders de la companyia Datini, probablement seguint usos de la Toscana, guardaven també l'abstinència els dissabtes (J. V. GARCÍA MARSILLA: «Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia...», *cit.*, pp. 503-504.).

càlculs que s'han fet per a diverses ciutats europees a la Baixa Edat Mitjana han conclòs que, habitualment, al voltant d'un centenar de dies a l'any la carn estava prohibida, i en aquests dies, per tant, calia cercar-ne un substitut, que es consumiria així entre un quart i un terç de l'any.⁶⁸

Però també és veritat que ni tots els períodes d'abstinència eren iguals, ni, encara més important, tots els fidels vivien de la mateixa manera aquestes penitències alimentàries. De fet, només durant la Quaresma de Resurrecció estava vedat qualsevol aliment d'origen animal llevat del peix, mentre que els divendres estaven permesos els ous o el formatge. I sobretot, com va explicar Francesc Eiximenis, no podien menjar el mateix durant aquells períodes el poble i les classes privilegiades. El franciscà va justificar d'aquesta manera que els notables continuaren durant la Quaresma degustant menjars exquisits i luxosos, perquè, segons ell, privar-se de tot allò podia comportar un perill per a la seua salut. En canvi, aquestes prerrogatives afectaven només els poderosos per raó del seu naixement, excloent-ne explícitament els «fills de no res», és a dir, els nous rics, que només ho feien «per lur gran vici e golafreria».⁶⁹

I Alfons el Vell i la seua família van aprofitar bé aquesta visió classista del compliment dels preceptes religiosos, gaudint d'una important varietat de peixos i mariscos que, segurament, farien el sacrifici de la privació de la carn bastant més suportable. Tot això sempre que de veritat les abstinències es compliren a la cort, perquè les excepcions també van ser freqüents. Pel que diuen les fonts, Alfons el Vell va ser, en general, un cristià complidor, però, com a bon noble de l'època, va saber adaptar la religió a la seua mida, pagant sovint petites quantitats al seu confessor com a descàrrec per haver menjat carn en dia «magre», com el divendres 19 de juliol de 1386, quan el comprador de la cort anota: «doní al confesor per lo senyor que mengà carn, I sou VI diners».⁷⁰ Les butles o gràcies especials per a menjar carn

68. Fent el càlcul per a la ciutat de Cambrai el 1413, B. Laurioux dóna 93 dies «magres» (en *Manger au Moyen Âge*, pp. 108-109), mentre que J. L. Flandrin arredoneix el temps habitual sense carn a 150 dies per any (*Cronique de Platine...*, cit., p. 168).

69. F. EIXIMENIS: *Terç del Crestià*, edició de M. de Barcelona i N. d'Ordal, Barcelona, Barcino, 1932, cap. CCCXXIX, pp. 240-243.

70. ARV, MR 9.605, f. 92 r. La carn que va menjar va ser ni més ni menys que dos lliures i 3 unces de moltó (vora dos quilos i mig). I no és l'única anotació d'aquest tipus, sinó que aquestes abunden, i algunes són bastant substancioses, com els 27 sous que li van ser lliurats per la mateixa raó el 27 de juliol de 1411 (ARV, MR 9.605, f. 137 v.).

en dia d'abstinència arribaren així a estar d'alguna manera «tarifades», i sempre es pagava la mateixa quantitat, equivalent a un «ral», per un dia de transgressió a la norma.⁷¹ El confessor va ser, de fet, un dels personatges més «mimats» de la cort, molt especialment en les seues necessitats alimentàries, perquè és molt freqüent trobar en els comptes gallines que li eren lliurades en exclusiva, i potser la mala consciència davant de la necessitat cada vegada més freqüent de transgredir la normativa de la Quaresma com més vell es feia el duc Alfons, i més problemes de salut presentava, estaria darrere d'aquest tracte deferent, al qual s'unia el fet que de vegades era el personatge encarregat de gestionar les almoines.⁷² Només en una ocasió tenim informació d'un dels religiosos que van ocupar aquest càrrec al final de la vida d'Alfons el Vell, un tal fra Soler, que disposava fins i tot de dos mossos com a assistents.⁷³ Hi havia, a més, altres formes de canalitzar l'abstinència a la cort, com la presència de dones devotes que dejunaven sovint, molt més enllà del mínim suggerit per l'Església als nostres territoris, potser pregant per tot el col·lectiu. Així trobem amb freqüència apunts del tipus «a les dones que dejunen los dimecres – VI diners».⁷⁴

En general, per tant, no podem dir que els ducs de Gandia presentaren una actitud irrespectuosa davant de la pràctica de l'abstinència, tal com denunciava sant Vicent Ferrer que feien altres membres de l'estament guerrer, que no deixaven de menjar carn en tot l'any i exclamaven «Dejúnon los capellans!», condemnant-se al foc etern,⁷⁵ sinó més aviat adaptaven la pràctica a la seua conveniència, fent servir l'esclètxa més gran en el mur d'aquests preceptes, com eren els pagaments als confessors i les butles. També compensaven les possibles «relliscades» morals dels senyors amb generoses donacions a l'Església sota diverses formes, des de la més freqüent i quasi diríem «institucionalitzada», com es l'anomenada «oferta de la senyora», que feia

71. Els exemples són molts al llarg dels quaderns de comptes, i de vegades el pagament de diversos dies es podia acumular, com es va fer el 9 de febrer de 1411, quan es va pagar «al confesor per V dies per los que el senyor mengà canr – V reals – VII sous VI diners» (ARV, MR 9.605, f. 129 r.).

72. Per exemple, el 23 de març de 1410 s'anota: «doní al confesor II galines», i tres dies després: «al caldo del senyor, a la taula de la senyora i al confesor, V galines» (ARV, MR 9.621, ff. 110 v. i 111 v.). El seu paper d'intermediari en la donació d'almoines a pobres la tenim expressada, per exemple, el 5 de juliol de 1386: «doní al confesor que donà a obres aquest dia – I s VI» (ARV, MR 9.605, f. 84 v.).

73. El 27 de febrer de 1411 s'anota «lo confesor fra Soler e II moços» (ARV, MR 9.605, f. 139 r.).

74. ARV, MR 9.605, f. 3 v., dimecres 4 de juliol.

75. V. FERRER: *Sermons*, edició a cura de J. Sanchis Sivera, Barcelona, Barcino, 1932, v. VI, p. 80.

tots els dies na Violant d'Arenós, o les que feia «l'amoiner major de casa», a actuacions més puntuals, com era pagar una «pietança» als frares dominics, donar una almoïna a algun ermità o fer alguna contribució especial al monestir de Sant Jeroni de Cotalba, que els mateixos ducs reials van fundar.⁷⁶

I en tot cas, únicament el senyor, i només algunes vegades, es va sotraure a aquest obligatori canvi de dieta. Era aquest el moment en què entraven a la casa senyorial quantitats importants de peix, d'espècies molt diverses i provinents dels més variats medis aquàtics. Així, el «pex d'Elbufera», del qual es van comprar a Gandia 27 lliures i mitja, a 4 diners cadascuna, el 27 de juliol de 1386,⁷⁷ o les anguiles que s'adquirien per dotzenes, a 10 diners unitat, eren l'aportació dels terrenys palustres i els aiguamolls de la costa, mentre que el «pex de riu», les «lices de riu» que rebia el museu a Gandia el 1410⁷⁸ o les «II truxetes» que li van servir al duc Alfons el Vell a El Castillo uns anys abans⁷⁹ representen el recurs als peixos d'aigua dolça que es feia especialment abundant quan la cort es trobava als senyoriis més continentals, com per exemple al marquesat de Villena, on, a la dita localitat manxega d'El Castillo, va ser freqüent la compra de «quarterons de peix de riu a XII diners lo quarteró».⁸⁰

Però a les comarques costaneres de la Safor i la Marina, on els ducs solien passar la major part del temps, la quantitat de recursos que oferia la mar era molt gran, i això permetia abastir la taula ducal amb exemplars ben variats. A les diverses viles del senyoriu, com la mateixa Gandia, Dénia, Xàbia, Calp, Altea o Benidorm, hi havia de fet importants comunitats de pescadors que utilitzaven diverses arts per a fer les captures i abastir els

76. L'almoïner major de la casa era, per exemple, fra Bernat Topí en els primers anys d'Alfons el Jove, que el 1415 cobrava una quitació o salari anual de 500 sous, i que el mateix any va rebre 88 sous més per «guarnir una Bíblia», el mateix dia en què es van pagar «als frares Preycadors, per pietança, CX sous» (ARV, MR 9.577, ff. 86 r. i 123 v.). Abans, el 1386, trobem na Violant d'Arenós que dona 4 sous a «l'ermità de Sent Nicolau» (*idem*, f. 11 r.). Les despeses en donacions a Sant Jeroni apareixen per tot arreu, i sobre la seua fundació, vegeu J. CASTILLO: *Alfons el Vell. Duc Reial de Gandia*, cit., pp. 176-181.

77. ARV, MR 9.605, f. 96 r.

78. ARV, MR 9.621, ff. 1 r. i 97 v. La pesca al riu Serpis o d'Alcoi devia tenir una certa importància, quan la vila de Gandia arribà a prohibir que s'hi posara qualsevol tipus de xarxa o parany (F. GARCIA, *Llibre d'Establiment de Gandia. Imatges i missatges d'una vila medieval*, Gandia, Ajuntament de Gandia, 1987, pp. 108 i 114-115).

79. ARV, MR 9.605, f. 68 r.

80. ARV, MR 9.605. f. 75 r.

mercats locals i fins i tot la mateixa València, especialment durant la Quarresma, i més si coincidiva algun esdeveniment important a la capital, com la presència del rei Martí l'Humà pel març de 1403.⁸¹ En aquell any els jurats de València van escriure a Alfons el Vell perquè facilitara l'arribada de peix dels seus territoris patrimonials a la ciutat, i el duc fins i tot va permetre temporalment sistemes de pesca que havien estat recentment prohibits per ell mateix, com els anomenats «tonaires».⁸² Aquest era un art pensat per a capturar espècies migratòries de bones dimensions, com les tonyines, que consistia en un conjunt de xarxes que formaven una mena de laberint a la costa, on quedaven enredats els peixos. Aquesta tècnica només és aplicable en costes abruptes i profundes per on podien passar els animals grans propis de mar endins, de manera que no la trobem a l'arenosa costa de Gandia, sinó a les cales de la Marina, i és a les comunitats de pescadors de Calp, Altea, Dénia i Benidorm a les quals s'adrecen tant les prohibicions d'utilitzar aquest agressiu sistema com els temporals alçaments d'aquestes.⁸³

De fet, la pràctica de tècniques de captura com aquesta permetia la presència a la taula senyorial de peixos d'una certa grandària, sobretot de les tonyines, que normalment arribaven ja tallades pel pescater i comprades, per tant, per lliures, i no per peces, com les 19 lliures i mitja que van ser anotades al rebost del duc el 3 de març de 1410.⁸⁴ Aquest peix blau i greixós sembla que era un dels que més satisfieia els gustos *gourmands* dels ducs, i dels pocs que podien reemplaçar la carn sense massa pena per als

81. Vegeu l'article de F. APARISI ROMERO: «La pesca marítima en temps d'Alfons el Vell en el Ducat de Gandia i el Comtat de Dénia», en J. PÉREZ BALLESTER i G. PASCUAL BERLANGA (eds.): *Comercio, redistribución y fondeaderos. La navegación a vela en el Mediterráneo. Actas de las V Jornadas de Arqueología Subacuática (Gandia, 8 a 10 de noviembre de 2006)*, València, PUV, 2007, pp. 373-381.

82. *Idem*, p. 379.

83. En el volum de provisions d'Alfons el Vell regestat per A. CUENCA ADAM: «Un registro de los duques de Gandia (1402-1406). Regestas e índices», *cit.*, apareix una prohibició d'aquest art adreçada a Calp i Altea del 21 de gener de 1403 (f. 42 v., p. 509), i l'alçament temporal de la prohibició a Dénia, Xàbia, Calp i Altea, el 20 de març del mateix any (ff. 53 v. i 54 r., p. 513). Mentre que el 20 d'octubre de 1404 tornen a estar en vigor (f. 160 r., p. 539).

84. ARV, MR 9.621, f. 97 v. Cal observar que encara que hi ha una lliura pescatera que pesava la meitat que la carnissera (18 unces, és a dir, 532,5 grams), almenys als territoris dels ducs s'usava la de la carn també per al peix, potser com una forma de simplificar el sistema, segons hem pogut deduir d'algunes de les anotacions: per exemple, el 24 de juliol de 1386, s'anota el preu de la «tonyina de gerra», a 9 diners la lliura, i es diu que es van comprar 17 lliures i 4 unces que costaren 13 sous, cosa que només coincideix si pensem que la lliura consta de 36 unces com la carnissera, i no de 18 com correspondria a la pescatera (ARV, MR 9.605, f. 17 v.). Amb això la quantitat de peix anotada per al 3 de març de 1410 ascendeix a 20 quilos i 767 grams.



Els abundants dies de precepte que hi havia al calendari religiós medieval donaven pas al peix en substitució de la carn, i perquè l'abstinència no fóra massa feixuga, els ducs comptaven amb l'aportació de viles marineres com la mateixa Gandia, Dénia, Xàbia, Calp o Benidorm, on segurament les pescateries devien estar regentades per les dones dels pescadors, com aquesta que trobem en un manuscrit milanés de finals del segle XIV del *Tacuinum Sanitatis* d'Ibn Butlân, servint els seus refinats clients (Bibliothèque Nationale de France, Nouvelles Acquisitions Latines, 1.673, f. 79 r.).

comensals, de manera que en un menú del senyor podia haver-hi un dia, sense menyscapte de la seua espectacularitat, «tonyina en graelles ab juyvert» i després «tonyina en aygua», sense que ni tan sols fóra divendres.⁸⁵ És clar que no tota la tonyina era valorada de la mateixa manera. La «tonyina

85. De fet, era el dilluns 3 de març de 1410 (ARV, MR 9.621, f. 105 v.).

de sorra», és a dir, la provinent de la part més saborosa del peix, la sorra o part ventral de l'animal, era més cara: es venia a un preu entre els 9 i els 12 diners la lliura, molt per damunt de la comuna, o «tonyina de bada», que costava entre 5 i 7 diners per lliura.⁸⁶ I després estava la que, per raons de conservació, s'havia salat en grans gerres de fang, coneguda per això com a «tonyina de gerra», que és, si fa no fa, el que actualment anomenem *moixama*, una paraula derivada de l'àrab *musana*, que vol dir «carn seca», i que podia arribar a costar el mateix que la de sorra, és a dir, 9 diners per lliura.⁸⁷

També bastant car era el lluç de bona qualitat, venut a 10 diners la lliura a Gandia l'any 1386.⁸⁸ La grandària dels exemplars variava entre 1 quilo i mig i 3 quilos i mig per cada peça, i també es conservava a casa durant un temps, de manera que trobem de vegades anotacions de «merluça de casa», comprada per tant amb anterioritat, i que probablement no se salava ni fumava, sinó que es mantenia en condicions tenint-la remullada en aigua, mètode que devien fer servir també els mercaders de peix que feien arribar aquests lluços a les comarques de l'interior, tal com apareix sovint durant la gira que, per la tardor de 1386, va fer Alfons el Vell pels seus territoris castellans. A La Roda o a El Castillo es compraven quantitats importants de lluç remullat i també de sardines «frescals» i «arencades», i òbviament les despeses del transport feien que la cort haguera de pagar més per continuar gaudint d'aquells bons menjars de Quaresma, per exemple 17 diners per lliura a El Castillo el 16 de novembre de 1386, i fins i tot 20 a La Roda huit dies abans.⁸⁹ Podem saber inclús que certes places servien com a redistribuïdores

86. A aquest preu la va trobar el comprador d'Alfons el Jove el 12 de febrer de 1411, quan en va comprar 10 lliures, i en canvi a 7 estava la simple tonyina, de la qual es va emportar 24 lliures (ARV, MR 9.605, f. 131 r.). En canvi, en 1386 la «tonyina de bada» costava 5 diners la lliura, de les quals en va comprar 12 el dia 12 de juliol (*idem*, f. 88 v.).

87. Vegeu, sobre aquesta identificació amb la moixama, L. GALLART, I. ESCRICHE i P. FITO: *La salazón de pescado, una tradición en la dieta mediterránea*, València, Universitat Politècnica de València, 2005, p. 105. La «tonyina de gerra» costa 9 diners per lliura quan s'adquireixen per a la taula d'Alfons el Vell 17 lliures i 4 uncas a aquest preu el dimarts 24 de juliol de 1386 (ARV, MR 9.605, f. 17 v.). Hi ha la possibilitat que aquesta tonyina en conserva vinguera de més lluny, potser de l'Estret o de l'Atlàntic, encara que les nostres fonts no en diuen res (vegeu M. DIAGO HERNANDO: «El comercio de productos alimentarios entre las Coronas de Castilla y Aragón en los siglos XIV y XV», *Anuario de Estudios Medievales*, 31/2 (2001), pp. 603-648).

88. ARV, MR 9.605, 21 de gener, f. 57 r.

89. ARV, MR 9.605, ff. 64 v. i 68 v.

d'aquesta preada mercaderia, com Albacet, quan en aquells moments es compararen «les coes de XV merluces d'Albacete a 1 coronat per merluça».⁹⁰ Poc tenien a veure aquestes cues, que segurament eren tota la meitat posterior del peix, amb les que trobem en altres ocasions en els comptes, tan barates de vegades —a 1 diner la unitat—, que cal pensar probablement que tenien ben poca carn, i eren usades sobretot per a fer caldos de peix.⁹¹

L'altre peix d'una certa grandària que era bastant comú a les cuines de les cases nobles era el congre, una espècie de morena allargada i de carn també greixosa que costava ni més ni menys que 16 diners la lliura quan es va comprar fresc pel novembre de 1385, i fins a 20 diners la lliura el congre sec adquirit pel juliol de l'any següent, quan s'anotaren entre les despeses del comprador dos exemplars sencers que pesaven 2 quilos i 188 grams cadascun.⁹² Aquest congre en conserva s'emmagatzemava inclús al rebost de la casa, i tampoc no falten les anotacions que parlen de «congre de casa», del qual es van utilitzant petites quantitats diàriament.⁹³ Inclús a la pirinenca Benavarri Violant d'Arenós i els seus menjaven amb certa freqüència congre, per al qual es preparava una salsa amb safrà.⁹⁴

Les altres espècies marines eren molt més comunes i menys valorades, i per tant presentaven al mercat preus molt més ajustats. La lliura de llam-puga, per exemple, costava a Gandia 6 diners, i la de pagells, 4 el 1386.⁹⁵ I molt més freqüent era en totes les taules la sardina, que es venia tant fresca com salada o arengada (fumada), i també es distingia la més menuda i barata com a «sardina rovellada». A totes se'ls donava un preu per unitat —o per parell— o per pes, i també aquell peix modest podia ser portat lluny

90. ARV, MR 9.605, f. 68 r.

91. Trobem les cues de lluç a aquest preu per exemple a Gandia el 12 de juliol de 1386 (ARV, MR 9.605, f. 88 v.).

92. ARV, MR 9.605, f. 61 v., dissabte 2 de novembre de 1385, «mitja lliura de congre – VIII diners»; i *idem*, dissabte 20 de juliol de 1386, f. 92 v., «II congres sechs, IIII lliures II onzes, a XX diners, VII sous». No eren massa grans aquests últims exemplars, perquè un altre comprat el 24 de juliol va pesar 3 lliures i mitja, és a dir, 3 quilos i 727 grams (ARV, MR 9.605, f. 115 v.).

93. El 16 de febrer de 1411 s'anoten entre els ingredients del menjar d'Alfons el Jove per a aquest dia «congre de casa, mitja lliura» (ARV, MR 9.605, f. 111 v.).

94. ARV, MR 9.606, el 4 de gener «mengaren congre e naps de casa», i «costà safrà a la salsa del congre 2 diners» (f. 8 r.).

95. ARV, MR 9.605, 5 de juliol de 1386, f. 85 r.

del seu lloc de captura, de manera que, per exemple, el comprador del duc va poder adquirir 150 «parells de sardines frescals» a El Castillo (actual província de Conca), pagant un diner per cada parell, la qual cosa implica que les comunicacions i els sistemes de transport eren suficients per a assegurar l'arribada d'aquestes mercaderies bàsiques sense un encariment excessiu.⁹⁶ Igualment, com hem vist en el cas del lluç, alguns nuclis d'una certa entitat urbana de l'interior devien exercir com a redistribuïdors d'aquests peixos, de manera que, per exemple, Violant d'Arenós hagué d'aconseguir les sardines, quan estava a Benavarri, per mitjà dels enviaments que li feia des de Montsó un dels seus subordinats.⁹⁷ I és precisament a la seua cort on ens donen les millors pistes sobre com eren cuinades, per les compres que hi apareixen de «farina a anfarinar la sardina fresqua», cosa que parla d'un arrebossat sens dubte previ a una fritura, o per les anotacions dels ingredients del «pex amb salsa» que incloïa safrà, ametló i oli.⁹⁸ La sardina era, a més, un bon recurs per a fer un sopar lleuger, especialment entre els estaments més humils del servei de la cort, ja que, a les comarques costaneres, una lliura d'aquest peix no costava més de 3 diners.⁹⁹

De forma més esporàdica apareixien també altres tipus de peixos, com corballs, déntols, molls, palaies, rèmol, lluernes, bonítols, anguiles, anxoves i fins i tot esturions, i igualment trobem mol·luscos i mariscos, entre els quals hi havia importants diferències de preu i consideració. Així, les tellines eren realment barates i es compraven unes poques unces per a penes uns diners. Els llagostins, molt abundants a les costes mediterrànies, eren un poc més cars: un diner la unitat era el preu més freqüent, encara que hi ha certes compres quasi en diríem «a l'engròs», de més de quaranta o cinquanta, que podien resultar més econòmiques. En una ocasió aquest marisc apareix citat al menú del senyor d'aquella jornada, el 6 de març de 1410, que a més era dijous, i per tant no era dia de precepte, de manera que els «laguostins» que menjà el senyor després de dos

96. ARV, MR 9.605, f. 72 r., 23 de novembre de 1386.

97. ARV, MR 9.606, f. 10 r., 8 de gener de 1371.

98. ARV, MR 9.606, f. 11 r. – «divendres a X la senyora en Benavarri mengava pex amb salsa, costà zafra a la sasa II diners, item costà I lliura d'aemelló a la salsa, V diners, item I lliura d'oli, V diners e mealla»; f. 24 v., «Item Farina a anfarinar la sardina fresqua – I diner».

99. Al gener de 1386, per exemple, es compren un dia «sardines per a sopar, 3 diners» (dia 16); l'endemà «sardina, III lliures a raó de III diners la lliura per a sopar, 9 diners», i el dia 29 «Sardines salades per sopar VII diners» (ARV, MR 9.506, ff. 56 v., 57 r. i 60 v.).

pollastres i un caldo de gallina no es poden considerar substitutius de res, sinó la llepolia gastronòmica d'un ancià afeccionat al marisc, un gust que va heretar també el seu fill major, per al qual es van comprar «II dotzenes e miga de langostins per al senyor» l'any següent.¹⁰⁰ I el més car dels mariscos era, com hui, la llagosta, segurament reservada estrictament a la taula del senyor, perquè només se'n compren quantitats mínimes, d'un o dos exemplars, que significaven un desemborsament d'entre 15 i 22 diners per unitat.¹⁰¹



El marisc era una de les «delícies de quaresma» que més agradaven Alfons el Vell, i el seu consum no era, ni de bon tros, rar entre les classes privilegiades de l'època, com veiem en aquesta miniatura d'un altre *Tacuinum Sanitatis*, on la parella degusta carrancs de riu (Biblioteca Casanatense di Roma, ms. 4.182).

Però, al costat de les espècies identificades, hi havia tota una sèrie de peixos, en la seua majoria de talla petita i poc preu, als quals els oficials senyori-als es refereixen per l'art de pesca que es va utilitzar per a capturar-los. Així, es parla de «pex de palangre», un sistema que consistia en una corda mare posada al fons marí de la qual derivaven altres cordes filloles que duïen a

100. ARV, MR 9.621, f. 106 r. Un altre dia, en aquest cas divendres, tornen a aparèixer els llagostins, ara condimentats amb julivert (13 de març, f. 118 v.). Altres compres de llagostins que ens parlen del seu preu les trobem per exemple el 12 de juliol de 1386, quan 6 llagostins costen 6 diners, o el 20 del mateix mes (ARV, MR 9.605, ff. 88 v. i 92 r.). L'entrada d'Alfons el Jove en ARV, MR 9.850, f. 11 r., 12 d'abril de 1411. Compres de tellines apareixen reflectides, per exemple, l'11 de juliol de 1386, sense anotar més que la despesa feta, de només 5 sous (ARV, MR 9.605, f. 11 r.), o en els comptes del museu, anoten en aquest cas únicament la quantitat, 8 unces (ARV, MR 9.621, f. 102 v.). També s'anota l'entrada de sépies en els comptes del museu de 1410 (ARV, MR 9.621, f. 110 r.).

101. El dissabte 7 de juliol de 1386 es compraren «dos lagostes» per 2 sous i 9 diners (ARV, MR 9.605, f. 5 r.); el dia 10 una altra per 1 sou i 3 diners (f. 10 v.), i el 13 dos més per 3 sous i 8 diners (f. 12 r.). Només aquest últim dia era divendres.

l'extrem un ham, i amb la qual es podien atrapar peixos d'una certa grandària, de manera que hi ha citacions al «pex gros de palangre», detallant fins i tot un tipus d'animal que es capturava d'aquesta forma, com era el pagell.¹⁰² Molt més menut és, en canvi, el «pex de bolitx», capturat amb una xarxa col·locada a aproximadament mig quilòmetre de la costa, de la qual s'estirava fins a traure-la completament de la mar. Era un art pensat per a aigües poc profundes i sense moltes roques on pogueren enredar-se les xarxes, més propi per tant de la Safor que de la Marina, i que requeria grups de sis o set pescadors.¹⁰³ El tipus de peix que es capturava d'aquesta manera mai no era molt gran, i solia conformar una barreja d'exemplars de diverses espècies —el que ara coneixem com a «morralla»—, que es pagaven entre 3 i 5 diners la lliura, fent-se compres bastant abundoses que servien per a abastir les taules de la companya més modesta de la cort.¹⁰⁴

I encara tenim un altre art diferent documentat en els comptes, com són les anomenades «batudes», que consistien a posar dos o tres teixits de xarxa, de malla diferent, situant la part més ampla de cara a on investia el peix, i el més estret darrere, que formaven així una mena de bossa on quedaven enredats els peixos. El resultat quan s'alçaven les xarxes era prou semblant al del bolitx, és a dir, una mescla de peixos de tot tipus, majoritàriament menuts i amb poca carn, pels quals es pagaven preus semblants, d'uns 4 diners per lliura, i que arribaven al rebost senyorial en quantitats encara superiors, de centenars de lliures, com les 122 adquirides el 6 de juliol de 1386 a canvi de 40 sous i 8 diners, o les 46 de l'endemà.¹⁰⁵ En tots els casos citats no es diu res de la procedència d'aquests carregaments, encara que, com ja hem dit, el tipus de tècnica ens fa pensar en les platges de Gandia. Tanmateix, només trobem una certa «denominació d'origen» del peix quan es fa referència al de Calp, que se cita en un cas de forma general i, en una altra ocasió, identificant concretament l'espècie

102. En els comptes del museu de 1410 s'anota en una ocasió «pex, pagells de palangre, I rova» (ARV, MR 9.621, f. 100 v.) i en una altra «pex gros de palangre» (f. 97 v.).

103. Vegeu F. APARISI, *op. cit.*, p. 378.

104. L'1 de març de 1401, per exemple, el museu anota la recepció de 30 lliures i 5 unces (ARV, MR 9.621, f. 97 r.); el dia 4 de 40 lliures més (f. 98 r.), i el 6 de 48 lliures (f. 98 v.), quantitats que indiquen que era repartit entre tots els components del seguici, com era lògic pel seu preu.

105. ARV, MR 9.605, ff. 4 v. i 5 r. Els dos dies es compren també quantitats molt menors de peix de bolitx (5 lliures a 3 diners la lliura), cosa que implica una certa diferència entre els resultats de les dues tècniques.

comprada, que no era altra que la sardina. Pel que sembla, Calp i els voltants del penyal d'Ifac van ser zones especialment reputades per la seua riquesa piscícola, el producte de la qual era reconegut fins i tot a la capital del regne.¹⁰⁶

En conjunt, per tant, es pot dir que el peix, encara que acomplia sobretot una funció substitutiva de la carn, tenia també un pes a les corts nobiliàries bastant important, i que de vegades superava el simple expedient quaresmal per a esdevenir una exquisidesa més que ornava la taula senyorial i satisfieia el desig de nous plaers gustatius.¹⁰⁷ Així, el consum sobretot de mariscos, lluç o tonyina, amb preus que no tenien res a envejar a la carn, marcava la jerarquia d'aquells que els degustaven enfront del personal del servei, que s'havia d'accontentar amb la socorreguda morralla, que arribava en grans quantitats des de les xarxes dels pescadors de les poblacions marineres del senyoriu.

El pa de cada dia

Enfront del consum alimentari d'altres classes més humils, que es basava pràcticament en exclusiva en el pa, i convertia la resta en simple «companatge», hem vist que a les corts aristocràtiques aquest protagonisme el tenien altres productes, i molt especialment la carn. Tanmateix, la presència del pa tampoc no deixava de ser constant a les cases d'aquestes capes altes de la societat: no podia passar un dia sense que es menjara pa.¹⁰⁸ De fet, a l'Europa medieval els cereals panificats havien esdevingut l'autèntic símbol de la civilització, santificat a més per la religió cristiana al costat

106. En canvi, el preu no era normalment molt elevat, i rondava els 4 diners o 4 diners i mig la lliura. La sardina de Calp valia 4 sous i mig el 1386 (ARV, MR 9.605, f. 89 r.), i el més general «pex de Calp» a 4 diners el mateix any (f. 57 v.). A. Rubio Vela recull una carta de salconduit expedida a dos musulmans de Callosa l'any 1402, especialitzats a portar a València «Peix de Calp e d'aquexes mars enllà» (*Epistolari de la València medieval*, València, Institut de Filologia Valenciana, 1985, pp. 98-99).

107. Com feia també per exemple la dona de l'infant Joan, futur Joan I, Mata d'Armanyac, i va estudiar J. TRENCHS en «El peix a la taula de la princesa Mata d'Armanyac: els capritxos i gustos d'una infanta», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, cit., vol. II, pp. 309-328.

108. Sobre la importància del consum de pa en les classes baixes de la població, vegeu A. RIERA MELIS: «*Panem nostrum quotidianum da nobis hodie*. Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media», en J. I. DE LA IGLESIA (coord.): *La vida cotidiana en la Edad Media, VIII Semana de Estudios Medievales de Nájera*, Nájera, 1998, pp. 25-46.

dels altres elements de la famosa «trilogia mediterrània» heretada del passat romà: el vi i l'oli.¹⁰⁹ Això no obstant, la seua adquisició va representar una proporció comparativament molt menor en la composició de la dieta i del «pressupost domèstic» de la noblesa, en què el pa era superat amb escreix per altres aliments bàsics. Pel juliol de 1411, per exemple, va suposar un 5,32% de les despeses del comprador d'Alfons el Vell, molt per sota de la carn o el vi.¹¹⁰

Normalment, el pa apareix en els comptes ducals com «de casa», i en aquest cas això vol dir que s'ha elaborat quasi completament dins de les dependències senyoriales, a partir de gra comprat o rebut com a part de les rendes pagades pels vassalls. Únicament quan la comitiva dels ducs estava de viatge compraven el pa ja fet, per exemple el 1411, quan s'anota «pa d'Ondara e de Dínia»,¹¹¹ o sobretot durant la breu estada d'Alfons el Vell a El Castillo al febrer de 1386, mes en què comprovem l'adquisició de pa d'una flequera, amb anotacions com la del dimarts 19: «Item doní a la panadera X florins per pa».¹¹² Tanmateix, a penes uns dies després, el 26 del mateix mes, es fa al dit lloc una compra de forment especialment significativa, en la mesura que indica que s'han adquirit «II faneques e miga de candeal per a pa del senyor marqués a raó de VII sous la fanequa».¹¹³ El fet que se cite específicament la varietat de forment comprada —el candial, és a dir, la de més alta qualitat—, i que afirme que es tracta del «pa del senyor marqués», pot perfectament significar que, almenys en aquell moment i en aquelles circumstàncies, el pa que consumia el noble era diferent del de la resta del seguici, i que segurament només ell menjava el pa elaborat amb aquell forment de primera, pagat a un preu bastant elevat.¹¹⁴

109. Així ho va veure, i no únicament per a l'Edat Mitjana, sinó per a tot l'Antic Règim, H. NEVEUX: «L'alimentation du xive au xviii siècle. Essai de mise au point», en *Revue d'Histoire Économique et Sociale*, LI, 1973, pp. 336-379, p. 371. Vegeu també l'obra bàsica sobre aquest producte a la França medieval, F. DESPORTES: *Le pain au Moyen Âge*, París, Olivier Orban, 1987.

110. Que pujaven, respectivament, al 58,40% i al 16,58%, J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquia de la mesa...*, cit., pp. 196-198.

111. ARV, MR 9.605, f. 107 v.

112. ARV, MR 9.605, f. 70 r.

113. *Idem*, f. 73 v.

114. Tenint en compte que una faneca és la sisena part d'un cafís, el preu del cafís d'aquest forment candial devia estar a 42 sous, quan el forment sense especificar-ne la varietat que es comprava a Gandia, per exemple, oscil·lava en el preu entre els 33 i els 39 sous.



El pa era un complement indispensable també de la dieta dels nobles, que consumien el més blanc i tou, fet només de forment candial sense barreges d'altres blats, com el que es pot veure en aquesta miniatura de finals del segle XIV (Bibliothèque Nationale de France, Nouvelles Acquisitions Latines, 1.673, f. 56 r.).

Cal recordar respecte a aquesta qüestió que a les ciutats medievals i, sense anar més lluny, a la de València, hi havia diverses varietats de pa en funció del tipus de forment emprat per a la seua confecció. Així, a la capital del Túria les ordenances municipals distingeixen el «pa de blanc», fet amb farines dels millors forments, el candial i la «xeixa», i el «pa de ros», el de consum popular, més fosc, més «integral» en diríem ara, però també molt menys selecte. Aquest últim es feia amb farines «fortes» o «de mestall», i en èpoques d'escassetat frumentària s'acceptaven en la seua confecció fins i tot barreges d'altres blats menors, mentre que, al contrari, quan sobrava forment de la temporada anterior als magatzems municipals —al famós Almodí—, s'usava per a aquest pa barat també el forment vell, que estava ja pròxim a fer-se malbé. La separació entre els dos pans va ser tan nítida al llarg de la Baixa Edat Mitjana que les autoritats municipals van obligar els flequers a especialitzar-se només en una de les dues varietats de pa, buscant preservar així la puresa del pa dels rics davant dels possibles fraus que se'n podien derivar de la manipulació de gra de menor qualitat per part dels seus proveïdors. D'aquesta manera, a principis del segle XV hi havia a València sols 8 flequers «de blanc» per almenys 76 «de ros», cosa que dóna idea de la petita proporció dels habitants de l'urbs que consumien el primer.¹¹⁵

115. J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquía de la mesa...*, cit., pp. 110-119. Vegeu també A. RUBIO VELA: «El consumo de pan en la Valencia bajomedieval», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, cit., vol. 1, pp. 153-183; i també la reflexió general per a la Corona

Les diferències de preu entre tots dos podien fluctuar, però primer cal dir que a l'Edat Mitjana el preu del pa mai no podia pujar, amb la idea populista que sempre fóra possible comprar-ne almenys un bocí a canvi d'una monedeta d'un diner; però, en canvi, el que sí que podia variar era la quantitat de pa que es donava per aquest diner. Així s'alterava en realitat el preu del producte, de manera que, per exemple, quan el rei o la reina arribaven a una ciutat era freqüent que hi haguera com a mínim una o dues unces menys de pa en cada «dinerada». Quant a les distàncies econòmiques entre els dos tipus de pa, en la primera meitat del segle XIV, per exemple, consistien que en la dinerada de pa de blanc havia d'haver-hi entre dues i tres unces menys que en la de ros, i així pel febrer de 1326 es va establir que la dinerada o «fogaça» de pa de blanc havia de pesar 8 unces (236,64 grams), mentre que la de ros n'havia de tenir 10 (295,8 grams).¹¹⁶

No obstant això, a la cort dels ducs reials de Gandia, llevat d'aquest petit apunt que ens parla del «pa del senyor» mentre aquest circulava pels seus territoris castellans, diferent del que es comprava fet per a la companya, les anotacions que trobem quan el seguici estava estable a Gandia o Dénia no fan pensar en el consum de diverses qualitats de pa al seu si. En efecte, l'única cosa que figura en els comptes és la valoració en moneda de compte —i, per tant, en dinerades— del pa de casa que es va menjar cada dia. És a dir, un únic tipus de pa, suposem que del de millor qualitat, encara que el còmput per dinerades naturalment amaga una mica les variacions del preu que poden haver-hi entre un moment i altre de l'any, o entre un any i un altre. En tot cas, la mitjana de la despesa en pa per comensal que hem pogut comprovar, per exemple, durant el mes de juliol de 1386 a la cort d'Alfons el Vell, va ser de 2,80 diners, és a dir, quasi tres dinerades de pa *per capita*. A quina quantitat exacta de pa correspon això? Tenint en compte que en aquell mes es registra l'arribada de forment de les rendes dels moros del comtat de Dénia valorat a 24 sous el cafís, és a dir, a 4 sous la faneca —un preu baix, segurament en funció del seu origen en rendes dominicals—, i que els Furs de València estableixen que quan el forment estava a aquell preu la dinerada de pa havia de pesar una lliura, es pot establir que la quantitat mitjana de pa que menjava cada persona aquell mes a la cort gandiana era de vora tres lliures, o el que és el mateix,

d'Aragó d'A. RIERA MELIS i M. A. PÉREZ-SAMPER: «El pan en las ciudades catalanas (siglos XIV-XVIII)», en S. CAVACIOCCHI (ed.): *Alimentazione e nutrizione...*, cit., pp. 285-300.

116. A. RUBIO VELA: «El consumo de pan en la Valencia bajomedieval», cit., p. 166.

d'un quilo i 65 grams.¹¹⁷ Una quantitat molt important, que segurament és deguda a l'alt nombre de servidors de les escales més baixes que es troba al costat del senyor en aquell moment, quan les nòmines de «menjadors» o «propers» que hi figuren rarament baixen de les huitanta persones. Moltes d'elles rebrien quantitats de pa inclús superiors a aquesta mitjana, si tenim en compte que en més d'una ocasió s'anoten dotacions per al companatge d'algun d'aquests domèstics, cosa que indica que en les seues dietes el pa era, efectivament, el protagonista aclaparador.¹¹⁸

En canvi, en les relacions dels opípars menjars dels senyors no es fa mai referència explícita al pa, i això vol dir que el seu paper era només d'acompanyament. D'altra banda, aquesta alta quantitat de pa no és sempre idèntica, i per exemple en altres mesos, especialment quan el nombre de domèstics baixa, ho fa també el consum de pa *per capita*, com per exemple pel juliol de 1411, quan la ració diària mitjana per persona se situa al voltant dels 400 grams.¹¹⁹ La situació és molt semblant a la que hem pogut constatar en altres corts nobiliàries contemporànies, com per exemple la de la reina Maria de Luna durant la seua estada a València el 1403, on també hi ha un pa comprat a la fleca per a la companya, i un altre pastat a casa «a obs de la reina e dels racioners de la sua cort». Al mes de gener es van pastar 1.465 pans de 10 unces (295,8 grams), és a dir, 433,347 quilos de pa, per als quals es necessitaren 982 litres de forment candial, que devien pesar aproximadament 736,5 quilos, la qual cosa suposa una pèrdua, en convertir el blat en pa, d'aproximadament el 42%, i unes racions que en el seu dia vam situar un poc per damunt del mig quilo per persona i dia.¹²⁰

Tornant als nostres ducs de Gandia, disposem, ja per a l'època d'Alfons el Jove, i en concret per al període que va de juny de 1418 a maig de 1419,

117. Per tal de fer aquest càlcul, ens hem basat en els comptes diaris d'aquell mes i en els que va presentar el panicer Joan Mateu (ambdós en ARV, MR 9.605), i en la taula d'equivalències entre preu del forment i el pes del pa que es recull en P. H. TARAÇONA: *Institucions dels Furs y privilegis del regne de València*, València, Pedro de Guete, 1580, pp. 61-63.

118. Per exemple el «companatge a II moços del confesor Melet, en Galiana, son fill, la dona de la cuina, Alfonso de Toledo, Roís de Gil e Johan lo Bort», que va ser anotat el 1386 (ARV, MR 9.605, f. 85 r.); o el «companatge a XIII mengadors», recollit uns dies més tard, i que només va importar 3 sous i 6 diners (*idem*, f. 91 r.). De fet, el preu d'aquests companatges quan està computat per persona no sol arribar a més de 3 o 4 diners per cadascun.

119. J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquia de la mesa...*, *cit.*, p. 201.

120. *Idem*, p. 200.

d'una relació de les compres mensuals de forment, amb indicacions també de la seua procedència i el seu preu, així com del que va costar portar-les a palau. Malauradament, les dades no apareixen completament relacionades entre si, de manera que d'una banda hi ha les quantitats comprades cada mes i, d'una altra, les dites compres amb la procedència i el preu, però sense una gradació cronològica. Això impedeix saber si el preu del blat variava de forma significativa al llarg de l'any, com caldria esperar. I només en una tercera llista s'anoten les despeses ocasionades pel transport del forment a cavall, cosa que ens ajuda a comprendre la part del preu final que allò suposava. Les dades exposades, que apareixen reflectides en les taules 2, 3 i 4, ens dibuixa un panorama on, d'una banda, podem comprovar que la variació anual del consum no és massa significativa, i creixia en tot cas lleugerament durant la primavera. D'una altra, les àrees d'on la cort ducal s'abastia de cereals, almenys en aquest període, eren fonamentalment dues: les muntanyes de l'interior de la Marina i l'horta de la mateixa Gandia, amb un especial protagonisme de Beniopa, un dels centres mudèjars més destacat de la zona, mentre que de les quantitats de les quals no consta la procedència podem suposar que es van obtenir als camps més propers a la vila, atés que no es va pagar res pel transport. Les dues zones, la muntanya i la Safor, es repartien pràcticament a parts iguals les aportacions als graners senyorials.



Part del pa que es menjava a la cort ducal provenia del cereal que s'obtenia de les rendes en espècie, o de compres de gra que es feien sobretot a les muntanyes de la Marina i a la mateixa horta de Gandia, on els camperols com el que veiem ací el segaven al començament de l'estiu (representació del mes de juliol en el *Livre d'heures de Marguerite d'Orléans*, obra bretona de vers 1430, Bibliothèque National de France, lat. 1.156 B, f. 7 r.).

Taula 2. Compres de forment a la cort d'Alfons el Jove per mesos (1418-1419) (ARV, MR 9.589)

| | Quantitats en les mesures emprades pel document | Quantitats en litres de forment |
|------------------|--|--|
| Juny de 1418 | 17 cafissos, 6 barcelles, 1 almud, 3 quarteres i 2 dinerades | 3.525,1 |
| Juliol de 1418 | 19 cafissos, 7 barcelles, 1 almud i 2 quarteres | 3.942,52 |
| Agost de 1418 | 20 cafissos, 1 barcella, 2 almuds i mig quarter | 4.141,94 |
| Setembre de 1418 | 18 cafissos, 3 barcelles i 2 quarters | 3.670,33 |
| Octubre de 1418 | 17 cafissos i 2 almuds | 3.425,37 |
| Novembre de 1418 | 18 cafissos, 9 barcelles, 3 dinerades i mitja | 3.769,1 |
| Desembre de 1418 | 19 cafissos, 2 barcelles, 3 dinerades i mitja | 3.854 |
| Gener de 1419 | 19 cafissos, 10 barcelles, 3 almuds i 3 dinerades | 3.999,36 |
| Febrer de 1419 | 18 cafissos, 9 barcelles i 3 almuds | 3.781,31 |
| Març de 1419 | 20 cafissos, 8 barcelles, 2 almuds i 2 dinerades | 4.154,3 |
| Abril de 1419 | 20 cafissos, 2 barcelles i 3 dinerades | 4.053,8 |
| Maig de 1419 | 20 cafissos, 9 barcelles, 1 almud i 2 quarteres | 4.177 |

Taula 3. El forment de la cort d'Alfons el Jove en funció de la procedència i del preu de compra

| Procedència | Quantitat | Preu per cafis | Total pagat |
|--|---|-----------------------|--------------------|
| De les muntanyes (Guadalest, Confrides, Tàrbena i Castell de Castells) | 80 cafissos | 37 sous | 2.960 sous |
| Gallinera | 26 cafissos i 6 barcelles | 32 sous | 848 sous |
| Beniopa | 30 cafissos | 28 sous | 840 sous |
| | 7 cafissos | 35 sous | 245 sous |
| | 26 cafissos | 33 sous | 858 sous |
| | 2 cafissos | 34 sous 6 diners | 69 sous |
| | 3 cafissos | 37 sous | 111 sous |
| | 2 cafissos | 40 sous | 80 sous |
| | 13 cafissos | 34 sous | 342 sous |
| | 15 cafissos | 33 sous 6 diners | 502 sous 6 diners |
| | 5 cafissos | 36 sous 6 diners | 182 sous 6 diners |
| | 3 cafissos, 2 barcelles, 1 almud, 1 quarter i mig | 20 sous | 96 sous 6 diners |

Taula 4. Despeses de transport del forment de la cort d'Alfons el Jove

| Lloc d'origen del forment | Nombre de càrregues | Preu de la càrrega | Despesa total |
|---------------------------|---------------------|--------------------|-----------------|
| Guadalest | 40 | 6 sous | 240 sous |
| Confrides | 36 | 6 sous | 216 sous |
| Tàrbena | 10 | 5 sous | 50 sous |
| Castell de Castells | 10 | 5 sous | 50 sous |
| Beniopa | 30 cafissos | 3 diners/cafis | 7 sous 6 diners |

I en quant al preu, les oscil·lacions són realment molt fortes i freqüents, atés que el cost d'un cafís de forment podia doblar-se, de 20 a 40 sous, i que trobem fins a tretze preus diferents, especialment a l'horta de Gandia, mentre que el que arribava de les muntanyes mudèjars es venia sempre per preus relativament alts, a més d'haver de pagar uns costos de transport bastant significatius. El volum de blat registrat com a total de l'any és, en tot cas, enorme: 46.494,13 litres. Seguint els càlculs que hem aplicat amb anterioritat, això suposava aproximadament 35.764,7 quilos de forment, que reduïts a pa esdevenien uns 20.743,5 quilos. O el que és el mateix: quasi 57 quilos per dia que, repartit entre 66 cortesans presents de mitjana aquell any en el seguici d'Alfons el Jove, ens donaria un consum diari *per capita* de 863,6 grams, xifra que, com podem comprovar, se situa inclús un poc per damunt de les oferides per la reina uns anys abans.¹²¹

Cal també tenir en compte que les collites del blat no eren sempre, ni de bon tros, iguals, i que les males anyades sovintejaven i encarien el preu del forment. Els comptes dels ducs reials no tenen la continuïtat necessària per a conèixer bé aquestes variacions, que resultaven en tot cas molt més dramàtiques per a les capes més humils de la població que per a una casa de l'elit com la seua. El que sí que podem saber és que amb certa freqüència les rendes en espècie o la producció dels mateixos senyorius no bastava per a mantenir proveït el rebost senyorial, i calia anar als grans centres exportadors, especialment al més proper: la governació d'Oriola. L'any de la mort d'Alfons el Vell, el 1412, per exemple, el panicer Bernat d'Armanyac presentà els seus comptes de quinze dies del mes d'abril en

121. Hem aplicat una mitjana generalment acceptada, segons la qual el pes d'un litre de forment pesa al voltant d'1,3 quilos, i la reducció de pa a blat amb una pèrdua del 42%, com ja hem dit abans.

què havia fet compres de forment. El resultat no deixa de ser sorprenent, encara que té la seua explicació. Armanyac havia comprat en total 8 cafissos, 6 barcelles i 2 almuds de forment (1.716,87 litres), dels quals la major part, 6 cafissos, 5 barcelles i 2 almuds (1.298,12 litres) eren de «blat d'Oriola» (el 75,6%), i la resta «blat de les muntanyes», entenen això últim com de les mateixes zones escarpades de l'interior de la Marina que eren senyoriu dels ducs.¹²² Però, malgrat això, el forment oriolà era considerablement més barat, ja que s'havia comprat a 60 sous el cafís, mentre que el local s'havia adquirit per l'exorbitant preu de 76 sous el cafís. Si comparem aquestes xifres amb les que acabem de veure en les taules anteriors comprovem les violentes oscil·lacions del preu dels blats ocasionades per les males anyades i l'especulació, que tan bé ha explicat J. M. Salrach en una obra recent.¹²³ Crida l'atenció en tot cas que siga més barat importar el blat per mar que obtenir-lo de la mateixa zona, cosa que parla probablement d'una mala collita local les conseqüències de la qual són més evidents en el període de «soldadura» entre les dues collites, en la qual se situaria aquest mes d'abril. El preu total pagat va pujar a 539 sous i 6 diners, la qual cosa vol dir que la despesa en transport a penes va arribar a 7 sous, un nòlit ben baix que segurament només es pot explicar a partir de la inclusió d'aquesta mercaderia junt amb altres en el mateix vaixell, però que implica que pagava la pena portar el blat de lluny quan els preus de la producció local es disparaven.

Sempre, en tot cas, estem parlant de forment, perquè les corts nobiliàries, seguint el model alimentari que s'havia imposat a les ciutats, no concebien la possibilitat de fer pa amb altres cereals, ni tan sols per als criats i els esclaus. El pa d'ordi, o de mescles de mill i «dacsà» (melca), restava per als camperols, i sobretot per als musulmans, acostumats a no panificar tota la seua collita, sinó a consumir els blats també en forma de sopes, coques o cuscús. D'aquesta manera, les compres d'aquests altres cereals tenen quasi sempre com a destinació l'alimentació dels animals de càrrega o de corral. Així, és freqüent trobar anotacions de la compra de «dacça a les galines», de la qual s'acostumaven a adquirir entre una i quatre barcelles, o d'avena o ordi «per a que mengaren les bèsties». Només

122. ARV, MR 9.582, f. 48 r., pagament presentat el 5 de maig de 1413.

123. J. M. SALRACH: *El hambre en el mundo. Pasado y presente*, València, PUV, 2010.

d'aquest últim tenim notícies d'un consum humà quan en una ocasió se'ns parla d'una «miga fanequa d'ordi per a farina a fer a la senyora», estant aquesta a Benavarri l'any 1371.¹²⁴ Probablement es tractava de les «Farines», la recepta de les quals apareix al *Llibre de Sent Soví*, que estaven aconsellades especialment per als malalts amb problemes de ventre, i on la farina d'ordi ben porgada —«barutellada» diu el manuscrit— s'havia de mesclar amb llet d'ametles i caldo de gallina, i assaonar-la al final amb una mica de sucre.¹²⁵

En tot cas, aquesta menor consideració dels altres cereals implicava òbviament que el seu preu era molt inferior, i efectivament, mentre que pel gener de 1386 el cafís de forment costava quasi 40 sous, per l'ordi a penes calia pagar 16 sous i 3 diners, per la dacsa (melca) 16, i per l'avena només 12 sous.¹²⁶ L'arròs, en canvi, tenia un tractament diferent. De moment, era un cereal que, almenys en les compres de la cort ducal, no s'apuntava per cafissos, i per tant en mesures de capacitat, sinó en lliures, o siga, de pes, i que sempre es comprava en quantitats modestes, d'entre una i nou lliures, és a dir, entre 355 grams i poc menys de tres quilos. El seu preu no era precisament desorbitat, però variava prou en funció del lloc on es fera la compra: mentre que a Gandia una lliura d'arròs no costava més de dos diners, al Pirineu aquesta gramínia, arribada des de les terres costaneres, era molt més cara, i podia arribar, per exemple, als cinc diners per lliura que trobem el 21 de febrer de 1371.¹²⁷ Aquell dia l'arròs amb cols va ser el plat principal a la cort, i per a adobar-lo es va adquirir també una lliura i mitja d'ametló, és a dir, d'ametles tendres que encara tenien la coberta verda i l'interior semilíquid, sovint emprades com a condiment per als plats en aquest època.¹²⁸ Uns altres dies l'arròs va esdevenir l'últim plat després de menjars molt copiosos, com el que va fer Alfons el Vell l'11 de març de 1410, quan després d'un bon plat de «ciuronat amb moltó» i de dos colomins amb «salsa camalina», encara va tenir «la darrere vianda arroç»,

124. ARV, MR 9.606, f. 27 v., 11 de febrer de 1371.

125. *Llibre de Sent Soví*, cit., p. 81, recepta XXXV.

126. Dades de l'ARV, MR 9.605.

127. ARV, MR 9.606, f. 32 v., 21 de febrer, «III liures d'arç a V diners liura – XV diners».

128. Aquell dia s'anotà: «Mengaren arç e cols», i unes línies més avall: «I liura e miga d'ametló a l'arroç, VII diners e meala».



Els anys de mala collita la producció local de forment no bastava, i els agents senyorials havien de buscar el gra a la gran zona productora del país: Oriola, d'on arribava per vaixell en un comerç que es devia assemblar al que apareix ací representat, amb els mercaders rasant la mesura del blat al Retaule de Sant Miquel i Sant Nicolau, de la Seu de Manresa, obra de Jaume Cabrera (1406).

per a la confecció del qual de nou es va emprar l'ametlló.¹²⁹ Mai, en tot cas, l'arròs no va tenir el protagonisme que ha adquirit posteriorment en la cuina valenciana, i la seua aparició en els menjars nobiliaris, encara que no insòlita, no deixava de ser una mica esporàdica, formant part d'acompanyaments o plats de Quaresma. Sabem, d'altra banda, que de vegades l'arròs es feia servir per a confeccionar un pa «d'emergència», quan no hi havia un altre cereal per a fer-lo, però aquesta circumstància no es va donar a una casa ben abastida com la dels ducs reials.¹³⁰

El que sí que trobem són altres formes de consumir els blats, com la pasta, i més concretament els «fideus», que de vegades es compraven conjuntament amb l'arròs, probablement per a formar «l'aletria» d'una sopa. Les quantitats registrades són sempre menudes, i és molt freqüent l'adquisició de només mitja lliura (177 grams i mig), que podia costar entre 3 i 5 diners. No era, per tant, un aliment durador que es conservava

129. ARV, MR 9.621, f. 107 v.

130. D'aquest producte parla A. RUBIO VELA en «El consumo de pan en la Valencia bajomedieval», *cit.*, p. 172.



Els fideus eren relativament habituals a la cort dels ducs de Gandia. Es tractava d'un altre ús alimentari dels cereals importat d'Itàlia, que apareixia sobretot en els dies magres, acompanyat de formatge. Vegem-ne ací la preparació casolana per part de dues dones en el *Tacuinum Sanitatis* (Bibliothèque Nationale de France, Nouvelles Acquisitions Latines, 1.673, f. 50 r.).

al rebost, sinó un producte que s'adquiria a la botiga puntualment, potser perquè no estem parlant d'una pasta seca, sinó fresca. Era habitual en els dies magres, però també algun dels «menús» d'Alfons el Vell de què disposem la incorporen al final, com hem vist en el cas de l'arròs, per exemple amb formatge, com els va degustar diversos dies de març de 1410, una

combinació que va tenir molt d'èxit posteriorment a l'art culinari italià.¹³¹ En aquells mateixos anys, de fet, els italians destacats a València, com els membres de la famosa companyia Datini, consumien també els *fidei*, que probablement ells mateixos havien portat de la seua terra, si bé només alguns diumenges i els dies en què es volia fer compliment a algun hoste il·lustre, acompanyats per la cara carn de vedella, cosa que només va passar deu vegades en un any.¹³²

També es van menjar els cereals a aquesta cort nobiliària en forma de sèmola, que el *Sent Soví* aconsella fer-la coure amb llet d'ametles i afegir-li oli, safrà i sucre.¹³³ No sabem si la preparació va ser tan complexa a les cuines d'Alfons el Vell, i potser en tot cas la molt recomanada llet d'ametles era substituïda una vegada més per l'ametlò, que se solia comprar els mateixos dies. La sèmola era també servida quasi al final del menjar, especialment quan aquest havia estat compost principalment per peixos, en dies de precepte, i era un aliment relativament car, més inclús que els fideus, perquè una lliura podia fàcilment pujar a 10 diners, potser per la bona fama d'aliment sa de què gaudia, atés que, segons Arnau de Vilanova, «sèmola és ab menys de mal e de noïment que neguna de les altres coses».¹³⁴

I encara podem trobar també altres elaboracions amb farina, com els bunyols fregits en oli, els arrebossats per al peix, i especialment per a les sardines fresques, o les luxoses neules que el mateix duc va enviar a la seua dona, Violant d'Arenós, com un regal, acompanyat del vi especiat o «clarea» el 1386.¹³⁵

131. La combinació apareix durant quatre o cinc dies en ARV, MR 9.621.

132. J. V. GARCÍA MARSILLA: «L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della Filiale Datini di Valencia (1404-1410)», *cit.*, p. 837.

133. *Libre de Sent Soví*, *cit.*, p. 90.

134. A. de VILANOVA: *Regiment de sanitat*, *cit.*, p. 136. El preu de 10 diners per lliura el trobem, per exemple, el 22 de gener de 1411, quan se'n va comprar per a Alfons el Jove 1 lliura i mitja per 1 sou i 3 diners (ARV, MR 9.605, f. 135 v.).

135. El 6 de gener «lo senyor comte a VI neules e clarea que tramés a dona Violant». Cal dir que també li'n va enviar a una altra dona, una tal «dona Seguina» (ARV, MR 9.605, f. 55 r.). Els bunyols apareixen durant l'estada a El Castillo, quan es compra «oli, X lliures, ab 1 lliura als bunyols» (*idem*, f. 75 r.). En els llibres de cuina, com el *Sent Soví*, tenim receptes de bunyols una mica complicades, amb ous i formatge ratllat, sense que hi aparega un element tan bàsic en l'actualitat com la carabassa (*Sent Soví*, *cit.*, pp. 85-86). La «farina a anfarinar la sardina fresca» la trobem, per exemple, a la cort de Violant d'Arenós el 7 de febrer de 1371 (ARV, MR 9.603, f. 24 v.).

Vi per a tots

Perquè el vi era, a la cort ducal com en qualsevol casa de l'època, la beguda quasi única que es consumia a diari. L'aigua, encara que imprescindible en ocasions, era sempre sospitosa en un període en què no existien les depuradores i n'era freqüent la contaminació, especialment a les ciutats valencianes, on l'aigua per a beure, cuinar i llavar s'extreia normalment de pous, de vegades situats dins de les mateixes cases. Al vi se li suposaven fins i tot virtuts medicinals, i així s'atribueix amb reserves a Arnau de Vilanova un tractat o *Liber de vinis medicinalibus*, en què lloa la capacitat terapèutica del suc de raïm fermentat, i que en tot cas va ser un «èxit editorial», especialment quan va ser traduït a l'alemany i es va incloure entre les primeres obres impreses dels seguidors de Gutenberg, aplegant a onze edicions abans del 1500.¹³⁶ El que està clar és que tampoc el vi no era igual per a tots, i que les disponibilitats econòmiques i el rang social marcaven també unes diferències en la beguda. Tanmateix, la valoració d'aquests vins no era idèntica a la que caracteritza la nostra societat actual, en tant que a l'Edat Mitjana no era el vi negre i amb solera el més valorat, sinó al contrari: els vins dolços, aromàtics i, molts d'ells, blancs. I és normal, perquè les formes encara primitives de premsar el raïm i d'emmagatzemar-lo en grans bótes feia que el vi, en general, envellira malament, i no faltaven els llocs on el most es calfava per tal d'accelerar la fermentació i reduir així el temps que havia de passar en les bótes.¹³⁷

En tot cas, les cases d'una certa grandària, fins i tot les urbanes, solien disposar d'un celler on els particulars conservaven el vi de l'any que havien comprat a l'engròs o fins i tot havien obtingut de les seues pròpies terres. Les quantitats emmagatzemades podien ser importants, de milers de litres, com s'ha pogut documentar a l'excavació d'un celler medieval a la plaça de l'Arbre de València, o es troben sovint als inventaris, com al del notari Bernat Costa, que l'any 1400 tenia al subsòl de sa casa ni més ni menys que

136. Vegeu les referències a aquest llibre, amb l'apunt que podria estar dedicat al rei de Nàpols Robert d'Anjou, en J. CARRERAS I ARTAU: *L'epistolari d'Arnau de Vilanova*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, 1950, p. 11.

137. Per exemple a la zona d'Alsàcia, segons M. MATHEUS, «Gefeuert Wein. Un procédé de vinification très particulier au Moyen Âge», en *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne* (Flaran 11), Auch, CDTL du Gers, 1991, pp. 259-266. Vegeu també en aquest mateix volum la contribució sobre el vi en els agrònoms italians de J. L. GAULIN: «Viticulture et vinification dans l'agronomie italienne (XIIe-XVe siècles)», *ibidem*, pp. 93-118.



La fabricació del vi a l'Edat Mitjana era encara bastant elemental, però en algun cas s'introduïren innovacions com les que veiem en la il·lustració, on el raïm creix en parres altes i la forma especial del trull, conegut en aquest cas com a *graticula*, permet filtrar el most, la qual cosa permetia l'obtenció de vins més refinats, demanats pels aristòcrates (miniatura de l'escola bolonyesa de l'*Offiziolo della Vergine*, Biblioteca de Forlì, Antico Fondo, Armadio XVII, Ms. 853, inv. 324).

8.200 litres de vi embotats.¹³⁸ Amb més raó, palaus com els que habitaven els ducs reials de Gandia disposaven de l'espai i les instal·lacions adients per a acumular reserves importants de vi, sobretot del més comú, de les quals feien ús a diari. Als seus cellers anaven les importants compres que es registren de vegades en els comptes, i que es tradueixen en complexes operacions logístiques, amb desplaçaments a diverses viles de l'interior valencià de rècues de mules que portaven en odres la seua líquida mercaderia, i en els quals, a més, calia pagar l'aliment de les bèsties, els serveis de corredors o els impostos municipals corresponents.

Així, estant Alfons el Vell a Gandia, registrem operacions d'aquest tipus que porten el vi de poblacions que ara no es relacionen precisament amb la seua especialització vitivinícola, com Alcoi o Ontinyent. Del primer

138. J. V. GARCÍA MARSILLA: «La jerarquía de la mesa. Alimentación y distinción social en la Baja Edad Media», ponència en el *Seminario Historia de la Alimentación*, organitzat pel Departamento de Historia Medieval y Ciencias y Técnicas Historiográficas de la Universidad de Sevilla, 2008.

lloc procediren 151 quarters (609,738 litres) de vi comprats el 6 de juliol de 1386, a un preu de 2 sous i 4 diners per quarter, la qual cosa importà, com a conseqüència, el pagament de 352 sous i 4 diners.¹³⁹ Però a això calgué afegir 45 sous pel lloguer de les nou atzembles que transportaren el vi cap a Gandia; 9 sous pel lloguer de 27 odres; 3 sous per la cisa o impost indirecte que aquest producte pagava a Alcoi; 2 sous més per al corredor; 8 sous per a la persona que es va encarregar de l'operació, un tal Domingo; i 10 diners per a palla per a les bèsties. En total, aquesta operació d'abastiment a l'engròs va durar dos dies i va suposar una despesa de 425 sous i 2 diners.¹⁴⁰ A penes vint dies després es va fer una altra compra més modesta, però igualment important, en aquest cas de vi d'Ontinyent, 28 cànters (301,56 litres), que van ser carregats aquesta vegada sobre una sola mula, i es van pagar una mica més cars, a 2 sous i 5 diners cadascun.¹⁴¹

Pagaven la pena aquestes grans compres de vi en llocs tan allunyats de la cort ducal? Si atenem únicament el preu, clarament no, perquè altres operacions tancades amb taverners de la mateixa Gandia, i de quantitats igualment elevades, proporcionaven un vi prou més barat. Així, a un dels principals proveïdors del duc, un tal en Blasco, se li van fer dues comandes en aquell mateix any, una de 28 cànters (301,56 litres) el 3 de setembre, i una altra de 35 cànters (376,95 litres) el 17 del dit mes, i li van pagar en les dues ocasions el cànter a 1 sou i 10 diners, i quantitats més petites, de 3 i 13 diners respectivament, pel lloguer dels odres.¹⁴² Això vol dir, evidentment, que hi havia alguna cosa en el vi de l'Alcoià i la Vall d'Albaida que el feia superior en qualitat, i que justificava no sols el pagament de preus més alts, sinó també tot l'esforç que suposava el desplaçament d'una mercaderia pesada i voluminosa. I el mateix passava amb el vi blanc de Villena, que va

139. La mesura a què es fa referència aquí és el *quarter* de tres *ferrades*, segons afirmen les *Ordinacions de Pere el Cerimoniós*, cit., p. 163, i no el cànter, que apareix en altres ocasions, i que incorporava 10,77 litres.

140. ARV, MR 9.605, f. 4 v.

141. *Idem*, f. 18 r. El vi va costar aquí 67 sous i 8 diners, més 5 sous per la mula, 4 sous a Domingo, que de nou es va encarregar del transport, 6 diners al corredor i 4 diners per a palla per a l'animal. Sobre aquestes viles i el seu dinamisme a l'etapa baixmedieval, vegeu A. J. MIRA JÓDAR: *Entre la renta y el impuesto. Fiscalidad, finanzas y crecimiento económico en las villas reales del sur valenciano (siglos XIV-XVI)*, València, PUV, 2005.

142. ARV, MR 9.605, ff. 83 v. i 91 v., respectivament.



Els ducs es feien portar alguns vins per al seu celler des d'Alcoi o Ontinyent, segurament per la seua qualitat, que justificaria pagar preus més elevats i desplaçar una mercaderia tan voluminosa. De fet, un avanç prou important en l'època per al transport i emmagatzematge del vi va ser la generalització de les bótes de fusta enfront de les gerres de l'antiguitat. Vegem ací els fabricants d'aquells recipients preparant-se per a la propera verema en una escena del *Livre d'heures de la duchesse de Bourgogne*, miniatura del nord de França de vers 1455 (Chantilly, Bibliothèque du Château, Ms 0076, (fol. 8 v.), 1362, © Bibliothèque du Château de Chantilly).

enviar un mudèjar, un tal Çuleymen, a Gandia, a la cort d'Alfons el Vell pel juliol de 1386.¹⁴³

143. ARV, MR 9.605, f. 15 r. Encara que és cridanera la presència d'un musulmà en el comerç de vins, està de sobres provat l'important consum que l'islam valencià va fer d'aquesta beguda alcohòlica, fins i tot abans de la conquesta cristiana.

Per la seua banda, el vi més car de tots, el «vi grec», s'havia de buscar, pel que sembla, quasi exclusivament a la capital del regne, cosa que implica probablement que, almenys en aquesta època, encara era un vi d'importació arribat segurament del sud d'Itàlia, i que penetrava al regne pel port de València, llevat que alguns ceps s'hagueren plantat ja a l'horta del Túria i abastiren els més sibarites del país. El 1386, quatre cànters d'aquest «vyn grech de València» van costar 40 sous, és a dir, a deu sous el cànter, quatre vegades més que el millor vi comú.¹⁴⁴ Aquell vi de luxe es comprava en petites quantitats, i per tant calia anar freqüentment al taverner per tal d'aconseguir la ració per al dia o per a poques jornades, quantitats «per menut» que anaven acumulant-se en els comptes de cada taverna per a pagar-les totes juntes al cap d'un temps, com va fer per exemple un tal Malol Cos el 27 de juliol de 1386, dia en què cobrà 37 sous i 8 diners pel vi que havien pres d'ell fins l'arribada de la partida de València que acabem de citar; o un altre taverner, dit «en Pous», a qui li pagaren 13 sous per «vy grech que avien pres a la cort».¹⁴⁵ També anys més tard, el 1411, registrem compres quasi minúscules d'aquesta beguda que a penes pujaven a 4 diners, cosa que, atés el seu alt preu, devia correspondre com a màxim a un got de vi.¹⁴⁶ El que estava clar, en tot cas, era que aquell brou dolç era una delicadesa que es reservava per al senyor i, a tot estirar, per als membres més propers de la seua família. Alfons el Vell, ja en la seua vellesa, va rebre, durant el seu desplaçament de Gandia a Dènia al juliol de 1411, mig cànter de vi grec exclusiu per «lo senyor», que va costar 4 sous, mentre que un petit glopet, de 4 diners, va ser adquirit per «a les infantes».¹⁴⁷

Es tractava d'un vi elaborat amb raïm «malvas», semblant al moscatell, que encara rep aquest nom a la zona de Nàpols, però que té el seu origen en regions vinícoles de Grècia, com el Peloponés, Rodes o Creta, i que la tradició, no del tot infundada, diu que va arribar a València de la

144. ARV, MR 9.605, f. 18 v., 26 de juliol, Gandia.

145. *Idem*, f. 19 r., en aquest cas ratllat apareix «tro a dia passat que vengé lo vy de València»; i en Pous apareix en el f. 20 v. També la «malvesia» apareix en altres comptes de la cort, en concret amb freqüència en els de febrer de 1392 (ARV, MR 9.621 bis).

146. ARV, MR 9.605, f. 116 v.

147. ARV, MR 9.605, f. 110 r., «vy grech a les infantes – IIII diners; Item vy grech al senyor, mig cànter com anà a Dínia – IIII sous».

mà de Ramon Muntaner, actiu cronista dels almogàvers a les campanyes per l'Imperi Bizantí, i després propietari d'una alqueria a Xirivella, on podria haver introduït per primera vegada aquesta varietat de vinya.¹⁴⁸ La producció local degué ser en tot cas sempre escassa, cosa que explica normatives com la de València de 1408, que donava autorització a entrar a la «contribució» de la ciutat vi grec i malvasia;¹⁴⁹ ordre que va imitar més tard el consell d'Oriola, en diverses disposicions escalonades entre 1421 i 1443, i que restringia la importació només als vins grecs napolitans de bona qualitat.¹⁵⁰ Amb tot, tenim una bona prova de l'expansió d'algunes d'aquestes varietats de vins olorosos per l'horta de València, en aquest cas el «montonach», en el fet que el mateix Jaume Roig, autor del famós *Espill*, va elaborar-los i va esdevenir abastidor dels monarques almenys des de 1473.¹⁵¹

Aquests vins licorosos devien ser, a més, la base per a la preparació de la clarea de què hem parlat, que acompanyava les neules a la fi d'un bon àpat. Es tractava d'un mescla de vi blanc de bona qualitat amb mel i espècies, que es deia que servia per a rebaixar la pesadesa d'estómac després d'un menjar copios, especialment durant les festes de Nadal i Cap d'Any, com ja comentàrem que va fer Alfons el Vell quan va enviar aquest vi a la seua dona i a una convidada anomenada na Seguina per la festa de l'Epifania de 1386.¹⁵² Eiximenis també atribuïa a un clergue llépol, que va posar com a exemple del vici de la gola, el costum de prendre a la fi de l'àpat «clarea ab neules o piment, per tota la hivernada», mentre deixava el vi grec, la malvasia, el moscatell i altres varietats com candia, vernassa, tríbia o còrcec per a l'estiu, que a l'hivern es canviaven per «vi cuit» de les mateixes classes.¹⁵³

148. Vegeu J. PIQUERAS: *El legado de Baco. Los vinos valencianos desde la Antigüedad hasta nuestros días*, València, Gules, 2000, p. 58.

149. J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquía de la mesa...*, cit., p. 29.

150. J. A. BARRIO: *Finanzas municipales y mercado urbano en Orihuela durante el reinado de Alfonso V (1416-1458)*, Alacant, Institut de Cultura Juan Gil-Albert, 1998, p. 151.

151. J. VILLALMANZO: «Jaume Roig: vitivinicultor i proveïdor de la taula real», *Revista de Filologia Valenciana*, 6 (1999), pp. 113-128. Aquest raïm «montonach» es correspondria amb la varietat que a Catalunya es diu *parellada*, inexistent hui als camps valencians, mentre que l'altra més preada, la malvasia, pren el seu nom del que sembla que va ser el seu bressol geogràfic, Monembasia, al Peloponès. Encara actualment a l'illa de Mallorca hi ha una petita però molt bona producció de malvasia al poble de Banyalbufar.

152. Vegeu en notes anteriors aquesta despesa.

153. F. EIXIMENIS: *Lo Crestià, Terç del Crestià*, cit., p. 143.

Encara hui és freqüent a França l'elaboració d'hipocràs, molt semblant a aquestes preparacions medievals.



El consum de vi *per capita* a la cort ducal era bastant substancios: se situava al voltant dels 600 centilitres diaris, quasi tot comprat a les tavernes de les viles, com la representada ací en una altra escena del *Tacunium Sanitatis* de la Bibliothèque Nationale de France, datat a principis del segle XV (ms. lat. 9.333, f. 88).

Però, tornant a la cort ducal i al vi més comú, hem de plantejar-nos quin era el consum habitual *per capita* d'aquesta beguda fonamental, i el que

trobem són «racions» diàries elevades, però no massa diferents de les que trobem en altres classes socials: normalment es calculava de «vy de casa» un consum diari al voltant dels 12 quarters de mitjana pel mes d'agost de 1386, quan al col·lectiu consumidor hi havia unes huitanta persones, cosa que donava *grosso modo* uns 600 centilitres per cap i jornada, una quantitat que va fer pujar la inversió en vi entre el 14 i el 15% de les despeses mensuals a la cort. Tot això justifica la importància del boteller, que, com ja hem vist, de vegades era la mateixa persona que s'encarregava també de l'abastiment de pa, i que devia gestionar l'adquisició d'importants quantitats de vi mensualment, de manera que, per exemple, pel juliol del dit any 1386, el boteller Joan Mateu va comprar ni més ni menys que 383 quarters i 2 *azumbres*, és a dir, una mica més de 1.546 litres per al consum de la cort.¹⁵⁴ No deixava de ser un autèntic paradís de Bacus aquesta cort gaudiana.

Els cicles dels vegetals

El consum de productes vegetals, en canvi, no era precisament abundant ni destacat entre els nobles. La ingesta de verdures i llegums era en aquella època considerada més pròpia dels sacrificis dels monjos que dels banquets dels potentats, i a més anava quasi irreparablement lligada a la pobresa, a la incapacitat d'aconseguir un aliment millor, percepció que es veia sancionada per les mateixes construccions ideològiques dels dietistes del moment. Aquests situaven els menjars vegetals en l'element «terra», del qual eixien, molt per sota de la noblesa dels animals «d'aire» i inclús dels «d'aigua». De fet, el regne de les plantes era el menys considerat en la «gran cadena del ser», perquè eren físicament els que més allunyats estaven de la naturalesa divina, situada al cel, i d'entre ells, especialment menyspreades eren les arrels i els bulbs que creixien sota terra.¹⁵⁵ Per això, cebes i alls eren considerats emblemes dels pagesos per la cultura feudal, i no falten en la literatura europea tardomedieval burles classistes als vilatans acostumats a viure d'aquestes coses, com la d'aquell Bondeno del qual parla l'escriptor bolenyès Sabadino degli Arienti en les seues *Novelle porretane*, publicades el 1483: es tractava d'un camperol que va emigrar a la ciutat i es va enriquir,

154. ARV, MR 9.605, f. 23 r.

155. A. GRIECO: «Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento», en J. L. FLANDRIN i M. MONTANARI: *Historia de la Alimentación*, Gijón, Trea, 2004, pp. 479-490.

que inclús va arribar a convertir-se en cambrer del marquès d'Este, al qual un bon dia li va demanar que l'armara cavaller. Davant de tal atreviment, el príncep hi va accedir, però va convertir la cerimònia en una paròdia, i li va concedir com a escut d'armes una cabeça d'all's davant de la qual una damisel·la es tapava el nas, sobre camp blau.¹⁵⁶

No era aquest, evidentment, el cas dels ducs reials, nissaga de contrastada sang blava que, com a tal, feia un ús molt mesurat dels fruits de la terra, concebuts quasi sempre més com a complements del plat principal que com a protagonistes de l'àpat. D'altra banda, l'alternança de les diverses verdures, fruites i llegums que complien aquest paper era, potser, un dels trets que més diferenciava llavors les estacions, en uns moments en què la capacitat de conservar a llarg termini aquests aliments es limitava a certes formes de confits, compotes o almívars només aplicables a algunes fruites carnoses. Sense cadenes de fred ni hivernacles, l'arribada de la primavera, i especialment de l'estiu, es feia així sentir ben bé a les taules, multiplicant l'oferta de vegetals després de l'austera estació freda, on cigrons, cebes i cols eren els dominadors quasi únics de la cistella de la compra.

El problema dels comptes dels ducs en aquest cas rau en el fet que no disposem d'un any sencer com en altres casos, que ens han permès seguir aquests canvis, sinó que els quadernets comprenen cadascun un sol mes de despeses, i s'han conservat de forma bastant aleatòria, de manera que és



La ceba, pel fet de créixer per sota de la superfície de la terra i perquè era un aliment relativament barat i molt usat per les classes populars, era menyspreada pels nobles, però constituïa un ingredient indispensable com a base dels sofregits. Dibuix de la ceba en un manuscrit del segle XV del *Llibre de les medicines simples* de la Bibliothèque Nationale de France (ms. fr. 12.322, f. 162 v.).

156. Citat per M. MONTANARI en *Convivio. Storia e cultura dei piacere della tavola*, Roma, Laterza, 1989, pp. 494-496.

impossible reconstruir la totalitat d'un únic any.¹⁵⁷ Tanmateix, tenim mesos inclosos en diverses estacions, per més que pertanguen a anys diferents, que faran possible les comparacions, sempre que tinguem en compte que, a més, caldrà considerar també les diferències que imposava la presència de la cort en un o altre lloc dels extensos senyorijs dels ducs.

Però pràcticament en qualsevol lloc l'abastiment de verdures devia fer-se sobretot al mercat local i devia ser, per les raons que hem comentat, una compra diària en la qual s'invertien quantitats de diners molt modestes. De fet, la possibilitat d'adquirir, per exemple, fruites per a més d'un dia era prou rara perquè l'oficial senyorial l'annotara. Així, el 22 de juliol de 1386 s'apunta una despesa de huit diners per «présechs a dos dies», o al febrer del mateix any es dóna compte d'haver pagat quatre diners per «ayls tendres de II dies».¹⁵⁸ És relativament freqüent, a més, que dues espècies diferents de vegetals apareguen juntes amb un únic preu, cosa que dificulta, o fins i tot impossibilita, destriar el que s'ha pagat i quina quantitat s'ha comprat de cadascun, però alhora ens dóna pistes sobre els aliments que s'han adquirit en la mateixa botiga o parada del mercat, i fins i tot ens parla de certes combinacions d'herbes i verdures que devien ser prou constants en les cuines de palau. No és rara, d'aquesta manera, l'annotació conjunta de certes fruites, com «figues e rayms» o «présechs e albercochs» a l'estiu, o la de «cols e carabaces» i «cebes i juyvert» durant altres moments de l'any. Tanmateix, cal dir que en la majoria dels casos es poden distingir els diversos productes i, encara que no són la norma, tampoc no falten algunes indicacions de les quantitats comprades que permeten valorar la gran varietat de preus dels vegetals que es podia trobar llavors.

En tot cas, cada fruita o verdura es presentava, transportava i venia d'una manera diferent. Les cebes, per exemple, es compraven per «braços», que solien costar set o huit diners; les carabasses o els melons, en canvi, rebien un preu per unitat, sense importar massa, pel que sembla, les diferències de grandària quan es feia una compra important. Un meló podia comprar-se així per entre 4 i 8 diners, una carabassa per entre 1 i 2, el mateix

157. Sí que hem pogut fer aquest seguiment, perquè els comptes inclouen tot el cicle, en el cas dels mercaders de la companyia Datini destacats a València, en J. V. GARCÍA MARSILLA: «L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della Filiale Datini di Valencia (1404-1410)», *cit.*

158. ARV, MR 9.605, ff. 16 v. i 125 v., respectivament.

que les magranes, de les quals hi havia dues varietats, agres i agredolces, que solien alegrar l'estiu, i que sovint es compraven al costat d'un grapat d'olives. També les albergínies es venien per unitats, a preus al voltant de mig diner per cada peça, mentre que altres fruites més menudes, en canvi, es venien de dues en dues, per parells, com les peres, de les quals «XXVI parells» van costar el 3 de juliol de 1386 1 sous i 3 diners, o els préssecs, dels quals 45 parells es van aconseguir per només 9 diners.¹⁵⁹

I després tenim els llegums i les fruites seques, alguns dels quals es mesuraven pel volum, com els blats, i altres en canvi es venien a pes. Així, per exemple, els pinyons, les avellanes o les faves es compraven per lliures de pes, i eren molt més cares les dues primeres, perquè per una lliura de pinyons es podia pagar fàcilment un sou o un sou i dos diners, preu aquest últim que era l'habitual de les avellanes. Tenint en compte que estem parlant de lliures de 12 unces, equivalents per tant a 355 grams, i que el preu d'una d'elles equivalia a la quarta part del jornal d'un mestre artesà, comprovem que aquestes fruites seques, almenys en els mercats urbans, constituïen un cert capritx del qual només els més rics podien tenir habitualment abastit el rebost. Per la seua banda, les faves eren prou més «populars», i es podien adquirir de dues formes: encara amb la baina o ja pelades, que és el que s'anomenava «fava fresca», tasca, la de desproveir-les de la coberta, que en facilitava la utilització a la cuina i feia que el producte s'encarira en un diner per lliura, de manera que la de la simple fava solia costar 2 diners, i la de fava fresca, 3. Per preus semblants es compraven també naps, molt comuns en els àpats que Violant d'Arenós va fer per les terres del Pirineu durant la seua estada a Benavarri de 1371, on de vegades formaven un frugal plat d'abstinència junt amb les mateixes faves, com va ocórrer el primer dia de febrer d'aquell any, quan menjaren «fava fresca e naps», perquè era «vespra de santa Maria».¹⁶⁰

Uns altres llegums i fruites seques, probablement perquè sovint se'n feia ús en quantitats superiors, eren —com ja hem dit— venuts mitjançant l'ús de mesures de capacitat semblants a les emprades per al forment o l'arròs. És el cas, per exemple, dels cigrons o les lletilles, dels quals era freqüent comprar un almud (4,187 litres) per entre 12 i 14 diners, i també

159. ARV, MR 9.605, ff. 3 r. i 21 r.

160. ARV, MR 9.606, f. 22 r.



Les safanòries no eren una hortalissa molt valorada. Eren, de fet, un dels aliments bàsics de les cavalleries. Veiem ací la collita en una altre hort del *Tacuinum*, en aquest cas d'un exemplar de la Biblioteca Nacional d'Àustria, de finals del segle XIV (Viena, sèries nova 2.644, f. 28 r.).

es registren quantitats inferiors, de mig almud. Igualment els fesols, òbviament no els blancs, que vingueren molt més tard del continent americà, sinó els verds, s'adquirien per almuds, i eren inclús més barats, perquè no es necessitaven més de 6 diners, o a tot estirar 8, per a comprar aquesta quantitat. Però igualment les ametles, els arbres de les quals devien ser ja usuals en el paisatge de les comarques valencianes, es venien per almuds,

i a preus no precisament alts, atés que, per exemple, tres almuds costaren uns dos sous pel juliol de 1383, és a dir, també a 8 diners cadascun.¹⁶¹ I un cas curiós és el dels pésols, en les compres dels quals depenia molt de si eren tendres o secs per a utilitzar una mesura o l'altra. Així, per exemple, el 26 de juliol de 1386 el comprador d'Alfons el Vell va anotar l'entrada de mig almud de pésols secs a canvi de 8 diners, i de dues lliures de tendres, pel mateix preu.¹⁶²

Entre els vegetals de fulla verda, en les compres dels quals mai no s'especifica cap quantitat, destaca l'absència de l'encisam. En el seu lloc és molt més freqüent trobar bledes o espinacs, i especialment cols, de les quals devien comprar-se quantitats importants, per les que es pagaven sumes de diners sovint per damunt d'un sou. L'ús concret que es feia d'aquestes verdures a l'hora de plantejar els «menús» nobiliaris es pot deduir a partir d'alguns apunts de la comptabilitat dels ducs. Així, en més d'una ocasió es fa esment que les bledes o els pésols eren «per grealet», la qual cosa deu voler dir que es ficaven dins d'una copeta que serviria d'acompanyament a la vianda principal, com la guarnició dels nostres plats actuals. El 30 de març de 1410, per exemple, al costat d'una gallina amb migraust i unes xulles de cansalada a la brasa assaonades amb sucre, a Alfons el Vell li van posar «per grealet pésolls», mentre que l'endemà el «ciuronat amb moltó» i el pollastre farcit vingueren acompanyats amb «de grealet bledes».¹⁶³ És clar que aquell últim dia també es van servir com a tercer plat principal «pésols engrunats ab salsa». Aquest verb, *engrunar*, és sinònim d'*esclafar*, i això ens indica en aquesta ocasió que el plat devia ser una mena de puré amb salsa, potser d'una consistència semblant a la «sèmola e pésols» que van degustar a la cort uns dies abans, o potser també dels «espàrrecs ab sopes» que en aquest cas obriren el dinar el 14 de març.

Però, encara que potser menys freqüentment que a les taules populars, també trobem en aquesta casa aristocràtica la utilització de les verdures, i sobretot dels llegums, per a elaborar bullits on la carn o el peix, si hi estaven presents, servien més per a donar sabor que com a part substancial del

161. ARV, MR 9.605, f. 16 r. Les ametles valencianes apareixen en les tarifes comercials medievals de ciutats nòrdiques, com Bruges (M. GUAL CAMARENA: *Vocabulario del comercio medieval*, Tarragona, Diputació Provincial, 1968, p. 203).

162. *Idem*, f. 137 v.

163. ARV, MR 9.621, f. 132 v.

Entre els vegetals de fulla verda, un dels més freqüents a la taula dels ducs va ser l'espinaç, que podia servir con a guarnició del plat principal. Dona collint espinaçs en un hort del *Tacuinum sanitatis* (Bibliothèque Nationale de France, ms. lat. 9.333, f. 24 r.).



plat. Especialment els climes freds aconsellaven aquestes solucions alimentàries, com ho va poder comprovar na Violant en el seu hivern pirinenc de 1371. Guisats com els «naps amb moltó» o les «cols amb moltó» eren, sens dubte, plats d'escudella per a menjar calents amb la cullera o sucant-hi pa, però també es fa referència a altres que prenen per nom el del principal ingredient vegetal utilitzat, com per exemple la «porrada», que recull el *Llibre de Sent Soví*, en què explica que era un sofregit de porros en oli i cansalada al qual es podia afegir sucre i llet d'ametles, i que a Benavarri es va servir acompanyant les gallines.¹⁶⁴ També trobem la «ceblada», que es devia fer, com el seu nom indica, a base de cebes, probablement semblant al «potatge de cebollada», que en aquesta ocasió recull el *Llibre del coch*, on les cebes, primer bullides, eren després mesclades amb cansalada, caldo de moltó i formatge d'Aragó.¹⁶⁵ I inclús no falta el «ciuronat amb moltó»,

164. *Llibre de Sent Soví*, cit., p. 95., i ARV, MR 9.606, f. 8 v.

165. MESTRE ROBERT: *Llibre del coch*, edició de V. Leimgruber, Barcelona, Curial, 1982, p. 54. La «ceblada» va acompanyar entre altres coses un caldo, una peça de cansalada i llentilles el 5 de març de 1410 a la taula d'Alfons el Vell (ARV, MR 9.605, f. 106).

probablement un bullit de cigrons amb carn que també va ser degustat un dia de març de 1410.¹⁶⁶

També l'arròs servia sovint de base a aquests bullits, com serà tan freqüent en la cuina valenciana posterior. És el cas de «l'arròs amb cols», que va consumir la duquesa Violant el 21 de febrer de 1371, o l'arròs «ab brotons e ab pex de casa» que degustaren, ella i la seua cort, quatre dies després.¹⁶⁷ Però la varietat de verdures va ser realment important, i no sempre disposem de totes les dades per a saber l'ús que es feia de cadascuna. Són, per exemple, molt presents els espàrrecs, la temporada dels quals sembla molt més àmplia inclús que l'actual, perquè ja els trobem en algun mes de febrer, i sobretot al llarg del de març, i el seu consum es perllongava durant tota la primavera. En aquells moments era bastant comú començar el dinar amb espàrrecs, i entre els plats servits més tard, per exemple a Gandia el 1410, apareixien també altres verdures, com les «bagoques de faves», que hem de suposar que eren aquests llegums cuinats amb la baina.

Altres hortalisses molt consumides actualment semblen, en canvi, reservades només per als animals a la cort dels ducs, com la safanòria o pastanaga, un dels aliments bàsics de les cavalleries, si atenem la freqüència amb què es compren «safanòries al cavall», sense que es pugui constatar ni una sola vegada en què es parle d'un consum humà d'aquestes hortalisses.¹⁶⁸ I com a nota *gourmet* tenim la presència inusitada de la tòfona, que segons sempre s'ha dit era considerada immunda, i fins i tot diabòlica a l'Edat Mitjana, pel fet de créixer soterrada i presentar formes rares que s'acostaven vagament a les de la mandràgora, però que ací podem trobar amb l'inefable apel·latiu de «turma de terra», i que va servir per exemple per a tancar de forma ben saborosa els dinars del 12 i el 13 de març de 1410 a la cort de Gandia.¹⁶⁹

Tanmateix, les exquisitats vegetals per excel·lència en aquests segles són les fruites. I és que no hi solien haver a la Baixa Edat Mitjana els camps exclusius de fruiters com els que abunden ara a casa nostra. Els anomenats llavors

166. Concretament el 10 (ARV, MR 9.605, f. 107 v.).

167. Els *brotons* són els brots de les cols. ARV, MR 9.606, ff. 32 v. i 35 r.

168. El *Llibre de Sent Soví*, de fet, només cita una recepta amb la pastenaga com a ingredient, i és en la «pastenegua ab let de amelles» (*Sent Soví*, recepta CXIII, p. 1399).

169. ARV, MR 9.621, f. 108 r. i v. El *Llibre del coch*, de finals del segle xv, també recull una recepta amb tòfones, les «capironades de tòfones», que les presentava fregides amb cansalada i assaonades amb espècies (edició de V. LEIMGRUBER, Barcelona, Curial, 1982, recepta 152, p.92).

«camps espessos» eren una raresa, quan la major part del paisatge estava dominada pels cereals, les vinyes i les oliveres, i el simple fet que els arbres feren ombra als blats, aliment de subsistència per antonomàsia, era raó suficient perquè els pagesos no els miraren amb bons ulls.¹⁷⁰ El més freqüent era, en tot cas, que els fruiters se situaren de vegades formant tanques que delimitaven les parcel·les, o bé prop de la casa o l'alqueria, on eren considerats un autèntic tresor pels propietaris urbans d'aquestes últimes, els quals, per exemple als contractes de parceria, solien reservar-se la seua producció. Així ho va fer Benvinguda, viuda de Bernat de Gallach, ciutadà de València, quan es va reservar per a ella l'explotació d'un pomer i dos cirerers «genovins» en el contracte «a mitges» de la seua alqueria prop de la ciutat del Túria.¹⁷¹

Aquesta estima per la fruita incloïa, en el cas de les corts nobiliàries com la de Gandia, la selecció dels millors exemplars, encara que calguera recórrer llargues distàncies per a aconseguir-les, sobretot si era fora de l'estació habitual. Tenim ací en les fonts de l'època d'Alfons el Jove casos com l'enviament d'un «moro» per tres càrregues de pomes a la baronia d'Arenós durant el mes d'abril de 1415, pomes que anaven destinades al consum exclusiu del senyor, i el transport de les quals va costar, només en el salari del missatger, 22 sous, per un desplaçament que degué durar almenys dos dies.¹⁷²

Això no obstant, el consum de fruites solia seguir el ritme estricte de les estacions, i s'abastia fonamentalment del mercat local. De fet, alguns dels senyorius dels ducs reials es caracteritzaven precisament per la important producció d'aquests preuats menjars, alguns dels quals anaven destinats fins i tot a l'exportació, especialment en el cas de les fruites assecades, que constituïen una autèntica manufactura per a algunes de les comunitats mudèjars de la Marina.¹⁷³ Això feia que es recaptaren en aquells territoris tributs especials, per exemple sobre les panses, com el «delme de l'adzebib»,

170. G. PICCINI, *Seminare, fruttare, raccogliere. Mezzadri e salariati sulle terre di Monte Oliveto Maggiore (1374-1430)*, Milà, Feltrinelli, 1982, p. 93.

171. J. M. CRUSELLES GÓMEZ: «Producción y autoconsumo en contratos agrarios de la huerta de Valencia (siglos XIV y XV)», *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, cit., vol. II, pp. 61-78.

172. ARV, MR 9.577, f. 141 r.: «Primerament doní a un moro qui portà al dit senyor tres càrregues de pomes de la baronia d'Arenós per son salari, XXII sous».

173. Vegeu M. T. FERRER I MALLOL: «Fruita seca i fruita assecada, una especialitat de l'àrea econòmica catalana-valenciana-baleàrica», *Anuario de Estudios Medievales*, 31/2 (2001), pp. 883-944.

que es cobrava a poblacions com Ondara, almenys en part segurament en espècie, i que serviren així per a abastir la taula senyorial.¹⁷⁴ Algunes anotacions d'entrades del dit «adzebib» en quantitats importants per preus molt baixos segurament no tenen una altra explicació que el fet que només s'estava pagant el transport, com va ocórrer pel Nadal de 1386, quan a penes es va pagar un diner a un tal Pere Martorell per una arrova de panses (10.650 grams) que va lliurar en diverses tandades al llarg de les festes.¹⁷⁵

En aquells mesos d'hivern poques alegries més en forma de fruita es podien permetre els cortesans dels ducs. La relativa penúria es mitigava només amb el consum d'ametles, avellanes i els seus derivats, per exemple els torrons, que ja apareixen en dates tan primerenques com aquestes, sens dubte perquè era un producte heretat de la confiteria islàmica que va penetrar ben aviat entre els costums dels valencians cristians de l'Edat Mitjana. En concret, al mes de febrer de 1387 es va comprar una lliura de «torons blancs» per un sou.¹⁷⁶ I a més estaven també les taronges, encara que en aquest cas unes taronges no exactament com les que gaudim actualment, que són dolces i provenen en origen de la Xina, d'on les van portar a Europa els portuguesos, sinó la seua varietat més amarga, que era emprada no per a menjar-la directament, sinó per a utilitzar-ne el suc com a condiment agre, de la mateixa manera que la llima o el poncir. No és estrany, per exemple, que es comprara als apotecaris, al costat dels ciris i brandons per a la capella, de la mel, del sabó i de la canella, i que es fera servir per a donar sabor a carns a l'ast, com veiem en el «menú» d'Alfons el Vell del 13 de març de 1410, on apareixen unes «xulles de carnsalda en brases ab çucre, ab caldo blanc e such de teronga», que devien constituir tota una salsa agre dolça digna de les més exòtiques barbacoes actuals.¹⁷⁷

La primavera obria, en canvi, el camí a una creixent varietat de fruites. Primer les prunes i les cireres, que arriben abans als territoris valencians

174 Al seu cobrament es fa referència per a l'any 1415 en ARV, MR 9.577, f. 189 r.

175 ARV, MR 9.605, f. 90 r.

176 ARV, MR 9.605, f. 128 v., dissabte 8 de febrer. També en els comptes dels mercaders Datini destacats a València es compren torrons a principis del segle xv, en aquest cas per al dia dels Sants Innocents (J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, cit., p. 248). Totes aquestes notícies descarten algunes «explicacions peregrines» sobre el seu origen posterior per mitjà de curiosos concursos a la Barcelona del segle xvii.

177 ARV, MR 9.621, f. 108 v.



La fruita era un luxe de la taula medieval, entre altres coses perquè no abundaven els camps d'arbres fruiters («camps espessos» els deien al nostre país). Alfons el Vell, estant a Gandia, es feia portar inclús les pomes de lluny, de la Baronia d'Arenós, i aquesta fruita va estar en l'època envoltada de simbolismes profans i religiosos, de manera que aquest plat, que santa Margarida dona al Nen Jesús, es pot interpretar com l'oferiment del seu martiri (Jacomart i Joan Reixach, *Retable del Sant Sopar*, detall del compartiment de la Mare de Déu de la Porciúncula, ca. 1455, Museo Diocesano de Segorbe).

que a altres senyoriis ducals com les terres del Pirineu o el marquesat de Villena. De fet, les cireres no fan la seua aparició a la Ribagorça fins ben entrat juny, mentre a València les primeres, només gaudides pels potentats, com la reina en l'any 1403, ho feien ja pel mes d'abril, i estaven a l'abast de la resta del mortals pel maig.¹⁷⁸ I l'estiu és el moment de l'exuberància a taula. Malgrat totes les prevencions dels metges davant de les fruites que

178 La constatació de l'aparició tardana de les cireres a la Ribagorça la va fer J. CAMPÓN GONZALVO: «La dieta cotidiana de la casa ducal de Gandía», *cit.*, p. 350. A l'abril ja apareixen cireres a la taula de Maria de Luna quan va estar a València el 1403 (J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jeraquia de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, *cit.*, p. 205). No tenim comptes del mes de maig

—afirmaven—, per la seua naturalesa humida, eren molt desaconsellables, especialment en moments d'epidèmia,¹⁷⁹ els ducs no deixaven escapar l'oportunitat en aquests mesos càlids de gaudir d'aquells menjars dolços que els servien en forma de peres, préssecs, albercocs, figues, melons, magranes, raïm, codonys o gínjols, a més de comptar també amb hortalisses pròpies de l'estació i amb un component refrescant, com els cogombres —anomenats «albergeges» en els comptes— o els raves. És probable que aquelles fruites de capritx foren servides sobretot abans del dinar o del sopar, tal com demanava a la seua cort el mateix Pere el Cerimoniós, el qual, encara que reconeixia que «jacsia que menjar de fruytes no sia per meges molt aprovat, elles, però, per gràcia dels hòmens són perduytes a tast humanal», volia rebre dues fruites al començament del dinar i una abans de sopar, a les quals es podrien afegir, si no es trobaven les preceptives «neules i piment» per a tancar l'àpat, una o dues peces de fruita més per a substituir-les.¹⁸⁰

Complements privilegiats: ous i formatge

Tampoc no podem oblidar citar altres aliments que, tot i ser normalment secundaris, van tenir un paper important de vegades o bé en la confecció dels plats o bé directament suplint el menjar principal en certs moments, relacionats amb abstinències parcials o amb estats delicats de salut. Ens estem referint als ous i als productes lactis, especialment al formatge. Els primers apareixen en els comptes amb una cadència bastant regular, en tant que eren comprats, si no diàriament, sí cada dos o tres dies com a màxim, i en quantitats que variaven entre un mínim d'una dotzena i màxims realment importants, com els 242 que es van adquirir a Gandia el 7 de juliol de 1386, a un preu de mig diner la unitat.¹⁸¹ Especialment durant aquell mes les compres d'ous van ser molt voluminoses,

per al duc, però les cireres apareixen en aquell mes a la casa dels mercaders Datini de València (J. V. GARCÍA MARSILLA: «L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della Filiale Datini di Valencia (1404-1410)», *cit.*, p. 837).

179. Així ho afirmava Lluís Alcanyís en el seu *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilència* (edició de J. Arrizabalaga, Barcelona, Barcino, 2008). Afirmar que, segons Rassis, «lo pare de Balie per no haver mengat fruyta fresca, jamés encorregué en malaltia alguna».

180. *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, *cit.*, p. 170.

181. ARV, MR 9.605, f. 5 r.

de manera que, si un dia se'n compraven 176 —el 13 de juliol—, l'endemà encara se'n registraven 170 més. No és tampoc ociós constatar que aquells dos dies van ser divendres i dissabte, moments de la setmana en què, pel que hem pogut constatar en altres cases de València, s'acostumava a guardar una certa abstinència durant tot l'any, no tan rigorosa com la de Quaresma, i en la qual les ingents quantitats de carn eren totalment o parcialment substituïdes pels ous.¹⁸² D'altra banda, rarament es fa referència en les fonts a qui eren els proveïdors d'ous de la cort senyorial, només en una ocasió se cita una dona, una tal Clivera, que va subministrar 32 ous.¹⁸³

Però, per a què eren necessaris tants ous? Quins usos se'n feia a la cort? El primer que cal constatar és que, a la Baixa Edat Mitjana, la reputació mèdica d'aquest aliment era molt millor que en l'actualitat. Res no sabien els metges de llavors



Els ous eren un aliment molt recomanat per als malalts, perquè es considerava que servien per a recuperar forces, de manera que en els comptes dels ducs és freqüent trobar apuntada la compra d'«ous als malalts». De la mateixa manera, les «santes parteres» presents als retaules gòtics, santa Anna i santa Isabel, són presentades sovint menjant ous després d'haver infantat, com aquesta santa Anna, pintada pel català Mestre de Torà després del naixement de la Mare de Déu (*Naixement de la Mare de Déu*, © MNAC - Museu Nacional d'Art de Catalunya, fotògrafs Calveras/Mérida/Sagristà).

182. *Idem*, ff. 12 r. i 13 v. Ens estem referint a la casa dels mercaders Datini, on se seguia al peu de la lletra aquesta «quaresma setmanal» (J. V. GARCÍA MARSILLA: «L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della Filiale Datini di Valencia (1404-1410)», *cit.*, p. 836).

183. ARV, MR 9.605, f. 4 r., 5 de juliol de 1386.



El usos i preparacions dels ous van ser molt diversos, des dels alimentaris fins als mèdics, i fins i tot artístics, i n'hi hagué moltes formes de menjar-los que ara semblen estar en desús, com aquests ous calfats al foc que s'està preparant un burgés italià del segle XIV (Bibliothèque Nationale de France, Nouvelles Acquisitions Latines, 1.673, f. 102 r.).

sobre els continguts de colesterol i les seues conseqüències, de manera que la ingesta d'ous era encaridament recomanada per als malalts, considerant que servien per a recuperar forces. Així ho podem veure, per exemple, als retaules gòtics, on, especialment en les escenes del naixement de la Mare de Déu o de sant Joan Baptista, ambientades sempre en sumptuosos

interiors domèstics, les criades portaven a santa Anna o a santa Isabel ous i caldos de gallina per tal d'enfortir-les després de l'esforç del part.¹⁸⁴ I, efectivament, a la cort ducal aquestes suposades virtuts terapèutiques del ous estaven també molt presents i es traduïen en la compra d'«ous als malalts» i també d'«ous a la cambra», cosa que suposa que es prenién també com a pisciolabis reconstituent que es menjava en privat, i que ens recorda aquell eclesiàstic golafre que explicava els seus sibarites costums diaris a Francesc Eiximenis, i que, entre altres coses, li deia que «E puis, quan vinc del bany, ans que meng altra cosa, bec uns trenta mujols d'ous frescos mesclats ab pols de macís e de cubebes fines».¹⁸⁵

Però, a més, els usos dels ous eren bastant variats, tant els alimentaris com els altres. Cal recordar, per exemple, que el rovell d'ou era molt emprat pels artistes, que l'utilitzaven per a lligar els pigments en la tècnica coneguda com a «trempe d'ou», amb la qual estan fets la major part dels nostres retaules medievals, i que els pintors eren bons clients de grans proveïdors, i sobretot proveïdores d'ous, que a la València medieval eren conegudes com a «ovateres», les quals podien vendre fins i tot milers de peces en ocasions especials, com quan calia fer grans muntatges escènics per a festejar l'arribada d'un nou monarca a la ciutat per tal de jurar els Furs.¹⁸⁶ I aquest ús «artístic» dels ous també és visible en els comptes dels ducs de Gandia, en concret en el camp de la miniatura de llibres, quan, de nou pel juliol de 1386, es van destinar dues dotzenes d'ous «al escrivà de la lletra formada obs dels llibres», al qual, sens dubte, li devien servir per als colors aplicats a la il·lustració dels dits volums.¹⁸⁷ El mateix dia, inclús, constatem un altre ús d'aquest producte, un ús mèdic, o millor dit «veterinari», quan

184. P. BESERAN: «El nodriment d'Elisabet i Anna, parteres», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, cit., vol. II, pp. 871-884.

185. F. EIXIMENIS: *Lo Crestià, Terç del Crestià*, cap. CCCLIV, p. 143 de l'edició ja citada. La compra d'«ous als malalts» i «a la cambra» la trobem, per exemple, durant tot el mes de març de 1410 (ARV, MR 9.621, ff. 106 v. i ss.).

186. A València, per a preparar l'entrada de Ferran d'Antequera el 1415, dues d'aquestes dones, na Ramona, que tenia la seua botiga al barri de la Boatella, i na Maria, que treballava a la Santa Creu, van ser les que van abastir d'«ous per temprar colors» els pintors encarregats de fer les «roques» o carros al·legòrics per a aquesta entrada (vegeu J. V. GARCÍA MARSILLA: «El precio de la belleza. Mercado y cotización de los retablos pictóricos en la Corona de Aragón (siglos XIV y XV)», en C. DENJEAN (ed.), *Sources sérielles et prix au Moyen Âge. Travaux offerts à Maurice Berthe*, Tolosa, Méridiennes, 2009, pp. 253-290, p. 268.).

187. ARV, MR 9.605, f. 10 v., 10 de juliol de 1386.

trobem la compra de «III ous a la mula de don Jacme», o en altra ocasió en què es fa esment a l'adquisició d'«estopa e ous per al coser», és a dir, per a un dels cavalls de guerra del senyor, al qual probablement es va practicar algun tipus d'emplastre o una altra cura per a sanar-lo.¹⁸⁸

Amb tot, la majoria dels usos dels ous eren alimentaris, producte d'un consum de vegades sobreabundant, com el que palesa les anotacions de compres «d'ous a dinar e sopar», que no va ser gens estranya a la cort de Violant d'Arenós a l'hivern de 1371, quan fins i tot es tornava a acudir al mercat per a comprar-ne més una vegada que s'havien acabat els adquirits durant el matí.¹⁸⁹ Només en aquests comptes trobem tota una sèrie de possibilitats culinàries per als ous, que van des de l'elaboració de salses, com la de «pago» o la de «janet», la confecció d'una «mantega» que devia ser una mica especial, fins al caldo o «broet», i també al farciment dels cabrits que s'havien de posar a l'ast una vegada reomplits amb ous i altres ingredients.¹⁹⁰ I encara, en altres moments, podem documentar els simples «ous esclatats en aygua», equivalents als actuals ous escalfats, o comprovar la presència dels ous en l'elaboració de panades i pastissos com els flaons, encara molt comuns en comarques com els Ports de Morella. Així, pel començament de la primavera de 1410, el comprador d'Alfons el Vell va adquirir «ous als flaons», que en canvi l'únic receptari medieval que els recull, el *Llibre del coch* de finals del segle xv, no esmenta els ous com a ingredient, sinó bàsicament el mató o el formatge.¹⁹¹

188. La referència al corser en ARV, MR 9.605, f. 57 r. Sobre els tractaments als animals, vegeu C. FERRAGUD: *La cura dels animals. Menescals i menescalia a la València medieval*, Catarroja, Afers, 2009.

189. ARV, MR 9.606, ff. 13 v. i ss. Concretament el 18 de gener s'anoten «ous a dinar IIII diners e a sopar, ous, VIII diners e mealla» (f. 14 v.).

190. El diumenge 9 de febrer, en què menjaren «oques e galines ab salsa de pago» compraren «ous a la salsa» per 9 diners, el mateix que el dijous dia 13, quan «mengaren oques ab salsa de pago», compraren també «ous a la dita salsa». Curiosament, en les receptes de la «salsa de pago» que tenim en el *Llibre de Sent Soví* no es fa ús dels ous per a elaborar-la, cosa que ens està parlant de variants culinàries més enllà dels llibres de cuina coneguts. Els «ous al Janet» es registren el 22 de gener, que és una salsa a base de fetges de cabrit o moltó, rovells d'ous, vinagre i cansalada (*Llibre de Sent Soví*, receptes 126-127, pp.149-1509). Els «ous a la mantega» els tenim el 23 de gener i el 6 de febrer; els «ous al broet», el 12 de febrer, i els «ous al farsit dels cabrits», el 18 de febrer (ARV, MR 9.606).

191. *Llibre del coch*, cit., recepta 136, p. 85. Els «ous als flaons» apareixen en ARV, MR 9.621, f. 110 v., i els «ous esclatats en aygua» en el mateix volum, f. 111 r.

El formatge va ser, de fet, quasi l'únic producte lacti del qual es feia un ús freqüent a la cort ducal i, probablement, a la resta de la societat valenciana. La llet, abans dels processos de pasteurització, que només arribaren en l'època contemporània, era portadora de malalties molt greus, com les febres malteses, i per tant no era especialment preada. L'únic esment a llet que hem trobat en els nombrosos quaderns dels comptes ducals es fa el 9 de març de 1410, i és una concisa anotació en què el dispenser apunta «Item rebí let VIII diners».¹⁹² Ni tan sols sabem si aquest apunt es refereix a llet de cabra, que seria en tot cas la més usada a les regions mediterrànies, o inclús si en realitat es tracta de llet d'ametles, que és la que apareix emprada amb regularitat en els receptaris de l'època.¹⁹³

El formatge, en canvi, sí que es troba en nombroses ocasions entre els aliments consumits a les corts senyoriales, encara que mai no va arribar a tenir un paper tan important com a les llars populars, on podia substituir la carn durant molts dies, i era igualment bastant freqüent que a les cases rurals de certes comarques hi haguera els instruments indispensables per a la seua elaboració, com canyissos, formatgeres, culleres de fusta «per a fortmatjar» i «posts per eixugar fogasses».¹⁹⁴ En el nostre cas, hi ha en la documentació senyorial referències a diversos tipus de formatge: el fresc, el «formatge de cullera», i el sec, a més de diverses preparacions amb ells, encara que mai no es fa referència a la procedència dels dits productes, com es pot veure en altres comptabilitats, és el cas de la de la reina Maria de Luna, on es registren formatges de Mallorca i d'Aragó, o la dels mercaders Datini, compradors habituals de formatges mallorquins, castellans i de Sant Mateu, al Maestrat.¹⁹⁵ Això, segurament, vol dir que el formatge consumit per Alfons el Vell i la seua família procedia dels seus propis extensos senyoriis, on abundaven els pastos i els ramats transhumants, sobretot a la Manxa i als Pirineus.

192. ARV, MR 9.621, f. 99 r.

193. Sobre el formatge, vegeu A. RIERA MELLIS: «Ganadería, quesos y derivados de la leche en el Medievo catalano-aragonés», en *Il caseario. Un archetipo alimentare: il latte e le sue metamorfosi*, Bolònia, Consorzio Emiliano Romagnolo produttori latte, 1985, pp. 50-57.

194. Tots aquests elements es troben en els inventaris de cases rurals de Mallorca recollits per M. BARCELÓ: *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baixmedieval (Part Forana)*, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Baleàrics - Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1994, p. 82, i per A. RIERA MELLIS: «*Panem nostrum quotidianum da nobis hodie*. Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media», *cit.*

195. J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquía de la mesa...*, *cit.*, pp. 202 i 243, respectivament.



El formatge, l'únic producte lacti consumit sovint a la cort ducal, era considerat menys perillós que la llet, portadora de malalties greus com les febres malteses. Els senyors gandians en menjaven de diverses formes, «de cullera», fresc, filat, etc. L'elaboració del formatge apareix il·lustrada en aquesta miniatura del *Tacuinum* de la Biblioteca Nacional d'Àustria, també anomenat *Codex Vindobonensis*, de finals del segle XIV (Viena, sèrie nova 2.644).

Però, sens dubte, inclús les comarques càlides de la Safor i la Marina devien produir els seus propis formatges, perquè durant les estades que hi feren els ducs és també normal el consum de formatges frescos, que difícilment podien haver arribat d'indrets molts llunyans. Probablement, molts dels plats que s'esmenten amb aquest producte devien fer ús d'aquells formatges sense procés de maduració, com el «formatge fregit» que un dia de març de 1410 va menjar Alfons el Vell com a «darrera vianda», una mena de postres després d'un succulent dinar a base de carns.¹⁹⁶ En un altre cas es diu que els formatges frescos van ser emprats per a «fer filades», és a dir, per

196. ARV, MR 9.621, f. 105 v., 3 de març de 1410.

a ratllar-lo i afegir-lo a qualsevol plat.¹⁹⁷ Hi ha també jornades d'aquell mateix mes en què es va consumir el ja mencionat «formatge de cullera», apel·latiu que interpretem com algun tipus de formatge fos per a menjar amb aquest utensili de taula. Però, amb diferència, la combinació més habitual va ser la d'utilitzar el formatge per a afegir-lo als «fideus», segurament una pràctica no massa diferent de l'ús que es fa actualment del formatge ratllat amb la pasta, en especial en la cuina italiana.¹⁹⁸

El «formatge sec» o curat està també present a la taula senyorial, i devia ser majoritari en una regió com la Manxa, on ja apareix amb freqüència la compra de formatges de gran volum, com el «formatge gran» que va pesar set lliures (vora dos quilos i mig) a la població d'El Castillo pel gener de 1386.¹⁹⁹ El seu preu, de 7 coronats i 5 diners, equival a 6 sous i 4 diners valencians, i suposa que la lliura va costar quasi onze diners, relativament car si el comparem amb els formatges comprats a Gandia, on, al mes de setembre del mateix any, una altra peça un poc més menuda, de 5 lliures i mitja (1.952 grams), només va importar una despesa de 2 sous i 9 diners, és a dir, a 6 diners la lliura.²⁰⁰ Un preu que podem considerar més o menys «estàndard», atès que no és l'única vegada que el trobem en els comptes, sempre en peces d'un volum mitjà, que van de les tres a les cinc lliures, o el que és el mateix, d'entre un i dos quilos.²⁰¹ La compra més gran a penes va suposar l'adquisició de quatre formatges que pesaren en total 21 lliures i mitja (7 quilos 632 grams), a raó de huit diners la lliura, feta a Dénia pel juliol de 1387. Aquest aliment, per tant, es pot considerar quasi més un condiment, o una mena de capritx per als paladars dels potentats, que l'element bàsic que va arribar a ser a les taules populars, i la seua presència amb la pasta, a les postres, o formant part de salses i patés com la «mantega», de la qual també formaven part els ous, confirmen aquesta condició *gourmet* dels formatges consumits a la cort dels ducs.

197. *Idem*, f. 110 v.

198. Els «fideus ab formatge» van ser degustats els dies 13 de març, 16, 18, i 29. El dia 16 s'especifica que es va comprar mitja lliura de formatge (ARV, MR 9.621, f. 108 v. i ss).

199. ARV, MR 9.605, f. 71 v., divendres 22 de gener de 1386.

200. *Idem*, f. 89 v., 14 de setembre.

201. Un altre dia del mateix mes i any, el 25 de setembre, es compra també a 6 diners per lliura un altre formatge de 3 lliures i mitja (*idem*, f. 95 r.). I inclús a Benavarri es compra el 1371 formatge a aquest preu la lliura (ARV, MR 9.606, f. 15 v.).

Sabors, olors i colors per als aliments

El formatge era, però, un de tants afegits que servien als cuiners dels senyors per a aconseguir fer de l'alimentació cortesana autèntica gastronomia, confeccionant plats complexos i saborosos que volien presentar un autèntic ventall de sensacions gustatives, però també olfactives i visuals, a la taula del palau. Les espècies, els condiments i els simples «fons de cuina» o matèries grasses bàsiques per a l'elaboració de les receptes mereixen, doncs, un lloc ben destacat en l'estudi de l'alimentació aristocràtica. I és just que comencem per aquests últims, els quals constitueixen, en paraules de Massimo Montanari, els «fonaments» de la tradició alimentària europea, on residia una bona part de l'especificitat d'una cultura culinària.²⁰²

En l'Edat Mitjana es produeix, com el mateix Montanari s'ha encarregat de demostrar, la fusió de dues formes de nodrir-se i de dues formes de valorar els aliments: la llatina i la germànica. I una de les diferències bàsiques entre les dues era precisament la utilització de l'oli d'oliva o del sagí animal com a greix bàsic dels seus plats. Però aquella divisió entre «dues Europes», la que cuina amb oli i la que ho fa amb mantega, més o menys present en les tradicions culinàries «nacionals» de hui, no basta per a delimitar completament la presència dels greixos animals o vegetals en la dieta de cada persona, que depenia també entre altres coses de la seua posició social, i de la seua capacitat per a fer-se amb alguns condiments i d'emprarlos amb un o altre plat o en un o altre moment de l'any. Una simple ullada als llibres de cuina catalans dels segles XIV i XV permet comprendre que no és tan fàcil situar-los simplement en un context «mediterrani» o «nòrdic» fent servir únicament aquest vector d'anàlisi, perquè l'oli, el sagí, el llard o la cansalada estan tots presents, sovint en la mateixa recepta. També és cert, d'altra banda, que en ocasions podem notar una certa predilecció per usar els greixos animals amb els plats de carn i l'oli d'oliva per al peix, una tria que no deixa d'estar carregada d'elements culturals i religiosos, sobretot

202. M. MONTANARI: «Condimento, fondamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea», en S. CAVACCIACHI (ed.), *Alimentazione e nutrizione (secc XIII-XVIII)*, cit., pp. 29-51. Segueix, com ell mateix reconeix, els passos marcats per L. FEBVRE en «Répartition géographique des fonds de cuisine en France», en *Travaux du I Congrès International de Folklore*, Paris-Tours, 1938, pp. 123-130, reimprés en *Annales E.S.C.*, XVI, 1961, 4, pp. 749-756, i per J. J. HÉMARDINQUER: «Les graisses de cuisine en France. Essai de cartes», en J. J. HÉMARDINQUER (ed.): *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, 1970, pp. 254-271.



L'oli era el greix que més es consumia a la cort dels ducs reials, i la collita local devia bastar per a l'aprovisionament, a partir d'almàsseres com aquesta, que en algun cas podien ser propietat dels mateixos ducs. Extret del *Livre des simples médecines, codex Bruxellensis IV*, 1.024 de la Bibliothèque Royale Albert Ier de Bruxelles, f. 159.

per confrontació amb els musulmans i, més encara, amb els jueus, per als quals és tabú la barreja de diversos elements animals diferents, cosa que justificava fregir la carn amb oli, costum característic que delatava fins i tot els falsos conversos.²⁰³

Els mateixos períodes quaresmals tenien també una relació molt directa amb l'ús dels greixos vegetals en comptes dels animals, encara que en territoris on era difícil aconseguir el suc premsat de les olives aquestes restriccions podien ser eludides mitjançant butles com la de Croada, molt

203. Vegeu la nostra ponència «Judíos, cristianos y conversos en la Valencia medieval. Contactos y desencuentros», conferència dictada en l'Universitat de Toulouse - Le Mirail, grup FRAMESPA, 1 de desembre de 2006, en la *Journée d'étude «Solidarités fugaces, solidarités imaginaires? Solidarités communitaires et familiales, une utopie?»*.



Les grans compres d'oli per a la cort, comptabilitzades per arroves, es feien, no en el moment de la collita, sinó a l'estiu, esperant així que el suc de les olives es reposara i passara de l'aspecte tèrbol inicial a un altre de més clar i transparent, com sembla estar decantant-se l'oli en aquests recipients d'una miniatura flamenca de l'*Speculum historiale* de Vicent de Beauvais (Bibliothèque Nationale de France, ms. fr. 6.275, f. 36 r.).

estesa a Castella.²⁰⁴ I a la cort gandiana, quin greix s'usava? Doncs, com correspon a aquestes comarques mediterrànies, l'oli sembla que va estar més present, almenys per quantitat consumida i dies d'utilització, que el seus equivalents animals, però el sagí i la mantega com a fons de cuina i condiments de carns no eren ni de bon tros desconeguts, i trobarem també importants diferències que poden matissar aquesta afirmació en funció del lloc on residira el seguici senyorial en cada moment. L'oli —hem de suposar que d'oliva, encara que això semblava tan obvi als escrivans dels ducs que no ho posaven per escrit— es comprava normalment per arroves

204. Comentada per J. L. FLANDRIN en «Le goût et la nécessité: reflexions sur l'usage des graisses dans les cuisines de l'Europe occidentale (xive-xviiiè siècles)», *Annales E.S.C.*, XXXVIII, 1983, pp. 369-401.

d'11,93 litres durant les estades de la cort a les senyories valencianes, i per exemple, al mes de juliol de 1386, es van adquirir 11 arroves (131,23 litres) en huit operacions diferents, que importaren entre una i dues arroves cadascuna, escalonades a intervals d'entre tres i cinc dies, i pagant-les sempre a un preu fix de 7 sous i 8 diners l'arrova. Tenint en compte una mitjana de 85 persones diàries presents a la cort, això suposa que es van comprar en aquell mes al voltant d'un litre i mig d'oli per cap, una xifra realment molt alta, si tenim en compte que actualment la mitjana de consum d'aquest oli *per capita* a Espanya és de 2 litres a l'any. I encara caldria afegir-hi una altra arrova d'oli considerablement més barat, que es va comprar el dia 21, a canvi únicament d'1 sou i 9 diners, potser perquè es tractaria de mercaderia de segona qualitat, «de cremar» en diríem hui, que servia per a alimentar les nombroses llànties que il·luminaven el palau, i una petita compra de 7 diners durant un desplaçament a Dénia.²⁰⁵ Tanmateix, com tantes altres vegades hem comentat, no seria correcte fer càlculs únicament amb les dades d'un mes, perquè de fet en altres quaderrets la presència d'oli és insignificant, cosa que vol dir que en alguns moments de l'any es feien ingents compres per tal d'aprovisionar el rebost per a tot l'any. El que crida de totes maneres l'atenció és que aquestes compres massives es produïsquen tan lluny de l'època de la collita de les olives, que es fa a l'hivern, mentre que estem parlant d'una despesa important durant el mes de juliol, i l'única explicació plausible és que els consumidors majoristes d'oli com la cort ducal esperaven un temps perquè el suc de les olives es reposara i passara del seu aspecte tèrbol inicial a un altre de més clar i transparent.

L'ús de l'oli apareix en tot cas més lligat a uns certs aliments que a uns altres. Són així freqüents les compres de petites quantitats, normalment d'unes lliures, que vénen acompanyades per l'adquisició de verdures de fulla, com espinacs o brotons (brots joves de col);²⁰⁶ i també es pot constatar que les compres més grans d'oli coincideixen amb l'arribada en els mateixos dies de volums importants de peix, alguns de grans dimensions, per als

205. ARV, MR 9.605, ff. 4 r. i ss.

206. Cosa que podem constatar sobretot durant el mes de març de 1410 (ARV, MR 9.621, ff. 97 r. i ss.).

quals, potser, podrien servir també com a element de conservació.²⁰⁷ De fet, la cuina del peix apareixia inextricablement lligada a la utilització de l'oli vegetal, i inclús certes salses confeccionades a base d'aquest producte es feien servir per a assaonar plats d'origen mariner, com és el cas del nostre famós «allioli», actualment emprat més aviat per a la carn, i ja conegut a la cort d'Alfons el Vell, però que en els menús del duc només el veiem aplicat al «peix en graelles», o més concretament als «pagells en graelles», que va degustar pel mes de març de 1410.²⁰⁸

No tenim dades per a suposar que els cuiners dels ducs reials no van emprar l'oli per a fregir carn, i els llibres de cuina valencians donen per intercanviables els greixos animals i vegetals en més d'un plat, però el que sembla evident és que les poques vegades en què es compra sagí o mantega solen anar lligades a la confecció de plats que contenen la carn d'animals terrestres com a component bàsic. Entre les dues substàncies animals hi havia una important diferència de preu: el sagí de porc es venia a Gandia per lliures a un preu habitual de 6 diners cadascuna el 1386, mentre que la mantega de llet era tres vegades més cara, i arribava a 1 sou i 6 diners la lliura en el mateix any.²⁰⁹ Però, com vam dir, ni l'una ni l'altra abunden especialment en els comptes ducals que hem pogut consultar, on veiem només quatre o cinc vegades cadascuna. Sols en una ocasió es compren ambdues el mateix dia, encara que en quantitats molt minses: 2 diners de sagí i 6 de mantega, cosa que equivaldria, als preus donats, a 4 unces del primer (118,32 grams) i 4 unces més de la segona, que sens dubte servirien per a engreixar els dos moltons i les cinc lliures de porc que es van consumir aquell dia a la cort.²¹⁰

207. Entre altres, la compra d'una arrova d'oli el 20 de juliol de 1386 a Gandia es fa el mateix dia que s'adquireixen també 88 lliures de «peix» sense especificar (46 quilos i 860 grams); la d'una altra arrova el 24 de juliol ve de la mà de l'adquisició de 17 lliures i 4 unces de «tonyina de gerra» (9 quilos i 170 grams), i la compra de 2 arroves d'oli el 27 de juliol es fa coincidint amb la compra d'una tonyina de 12 lliures (6 quilos i 390 grams) i dos corballs grans (ARV, MR 9.605, ff. 16 r, 17 v. i 19 r.).

208. El 7 de març d'aquell any Alfons el Vell va menjar «pex en graelles ab alioli e sèmola»; el 14 «pex en graelles ab alioli», i el 26 «pagells en graelles ab alioli e colls verdes» (ARV, MR 9.621, ff. 106 v., 108 v. i 110 r., respectivament).

209. 10 lliures de sagí a VI diners la lliura van costar 5 sous a Gandia el 28 de juliol de 1386; mentre que una lliura de mantega va costar 1 sou i 6 diners el dijous 11 d'agost (ARV, MR 9.605, ff. 19 v. i 88 r.).

210. ARV, MR 9.605, f. 95 r.

La mantega, no obstant això, va mantenir una relació molt estreta amb les aus, i es va usar amb més profusió a les comarques pirinenques, on Violant d'Arenós i els seus menjaren, per exemple, a Benavarri, perdiu «ab ayll e mantega», una condimentació en la qual entraven també els ous i el formatge i que els va donar per a dinar i sopar el 2 de gener de 1371;²¹¹ o també «gallines ab mantega», i «ab formatge e mantega», que se serviren altres dies d'aquell hivern.²¹²

Però el que identifica veritablement la cuina dels potentats medievals, i entre ells naturalment els nostres ducs reials, era la sobreabundància d'espècies que assaonaven i alhora donaven color als plats. Molt s'ha escrit sobre el perquè d'aquest gust pels sabors forts i contrastats, i no tot, ni de bon tros, és cert. S'ha dit, per exemple, que era una forma de camuflar unes carns que no es trobaven en bon estat, però es tracta d'un argument que cau pel seu propi pes, perquè aquells que feien un ús més constant d'aquestes substàncies eren els que es podien permetre menjar els aliments més frescos i, com encertadament va aduir J. L. Flandrin, això hauria suposat que l'ús de les espècies es perllongara fins a l'invent del frigorífic, cosa que no va succeir: els plats carregats de sabors especiats van passar de moda molt abans, entre finals del segle XVI i començaments del XVII. Per què? Precisament perquè en aquells moments les companyies de les Índies Orientals de les diverses potències colonials van saturar el mercat europeu i el preu de les espècies asiàtiques va baixar considerablement. Com a conseqüència, el seu consum ja no era un distintiu de les elits, i aquestes van optar per un altre tipus de gastronomia.²¹³

La principal funció, doncs, dels condiments exòtics no era ni de bon tros conservar ni amagar res, sinó, al contrari, ressaltar la riquesa d'aquell que consumia plats carregats de sensacions que altres no es podien permetre.²¹⁴ I aquella cultura de les espècies, encara que va ser general a tota la cuina de l'Europa occidental, presenta interessants diferències «nacionals»

211. ARV, MR 9.606, f. 7 r.

212. Concretament el 19 de gener (*idem*, f. 15 v.) i el 12 de febrer, quan serviren 3 gallines «a sopar» (f. 28 r.).

213. J. L. FLANDRIN: «La distinción a través del gusto», en *Historia de la vida privada*, vol. v, Madrid, Taurus, 1991, pp. 267-309, especialment les pàgines 302-308.

214. Vegeu també sobre aquest tema B. LAURIOUX: «De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale», *Médiévales*, 5 (1983), pp. 15-31.

en funció de les modes que van imposar les elits de cada país, que es manifestaven en la preferència per un o altre condiment i en la distinta forma d'usar-les.²¹⁵ Els comptes dels ducs reials ens permeten anar un pas més enllà en l'anàlisi d'aquells gustos observats fins ara majoritàriament a partir dels llibres de cuina, perquè, com veurem, permeten constatar variants de receptes no escrites, saber més sobre les proporcions de cada condiment i començar a conèixer amb quina freqüència, i a quin preu, eren usades les diverses espècies.

I el primer que trobem és que entre els pots dels cuiners dels ducs trobem tant herbes i altres productes locals com importats, i que en absolut és menyspreable la contribució dels primers, probablement majoritaris a les taules dels servidors de la cort. Són, naturalment, les més barates, amb l'excepció destacada del safrà, planta de la qual s'aprofiten només els estigmes de les flors i de les que, per tant, costa molt reunir quantitats significatives, que explica que fóra amb diferència la més cara, per més que s'obtinguera al mateix regne o, a tot estirar, de les veïnes Castella i Catalunya.²¹⁶ Així, una lliura de safrà arribava a costar 42 sous, sis vegades més que la canyella o el gingebre, malgrat l'origen forà d'aquests dos productes.²¹⁷ El safrà, a més, s'utilitzava també per a l'obtenció de tints grocs o taronja, la qual cosa accentuava la competència a l'hora de trobar-lo, i també en l'esfera culinària era buscat sobretot com a colorant, i s'emprava per a donar el característic to groguenc a alguns plats, com per exemple a la salsa amb què es va servir el congre a la taula de Violant d'Arenós pel gener de 1371.²¹⁸

215. Tema aquest que ha estat tractat recentment per diversos autors, com el citat B. LAURIOUX: *Manger au Moyen Âge, cit.*, especialment cap 1, pp. 17-49; J. L. FLANDRIN: «Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des xive et xve siècles : le témoignage des livres de cuisine», en *Manger et boire au Moyen Âge, cit.*, vol. II, pp. 75-91, i més recentment C. M. WOOLGAR: «Banquetes y ayunos. La comida y el sentido del gusto en la Europa medieval», en P. FREEDMAN (ed.): *Gastronomía. Historia del paladar*, València, PUV, 2009, pp. 163-195.

216. El millor estudi amb què comptem actualment sobre el conreu, comerç i fiscalització del safrà és el que va fer sobre Catalunya P. VERDÉS PIJOAN: «Una espècia autòctona: el comerç del safrà a Catalunya durant el segle xv», *Anuario de Estudios Medievales*, 31/2 (2001), pp. 757-786. Vegeu també del mateix autor «La fiscalidad sobre el azafrán: una «cuestión de estado» en la Cataluña del siglo xv», en R. VALLEJO (ed.): *Los tributos de la tierra: fiscalidad y agricultura en España (siglos XII-XX)*, València, PUV, 2008, pp. 223-244.

217. Aquests són els preus que trobem a Gandia el 2 de juliol de 1386 (ARV, MR 9.605, f. 2 v.).

218. ARV, MR 9.606, f. 8 r., 4 de gener de 1371 a Benavarri, «costà safrà a la salsa del congre II diners».



Entre les herbes i els condiments locals, el que va assolir el màxim preu i reputació va ser el safrà. Una lliura d'aquells filaments vermells costava sis vegades més que la lliura d'espècies importades, com la canyella o el gingebre. El nom prové de l'àrab, i significa 'groc'. Collita del safrà al *Tacuinum Sanitatis* (Bibliothèque Nationale de France, ms. lat. 9.333, f. 37 v.).

En canvi, altres condiments locals eren prou més abundants i, per consegüent, més barats, de manera que era rar el dia que no formaren part dels ingredients a l'abast dels cuiners. Aquest era el cas del julivert, les fulles triangulars del qual creixien de forma espontània pels camps valencians, i arribaven fresques als mercats, on els criats de la cort anaven a buscar aquesta herba quasi a diari, a canvi d'uns pocs diners —a penes 2 o 3—, sense que mai es faça constar en les fonts la quantitat que se'n va comprar. El popular «juyvert» dels nostres comptes devia ser, en tot cas, un ingredient molt habitual, que és citat expressament en alguns dels plats mencionats pels oficials de la cort, tant aquells basats en la carn, com el «cabrit en ast ab juyvert», com els de peix o marisc, cas de la «tonyina en graelles ab juyvert» o els «languostins ab juyvert», els tres presents entre els *menús* d'Alfons el Vell del mes de març de 1410.²¹⁹ En totes aquestes ocasions la menció al

219. ARV, MR 9.621, ff. 105 v., 108 v. i 111 r.

julivert, aplicat a receptes que impliquen torrar les viandes directament al foc o sobre unes graelles de ferro, fan pensar en l'elaboració d'algun tipus de salsa de la qual aquesta planta seria l'ingredient principal, una salsa per a la qual, segons altres «pistes» que ens donen els mateixos documents, portaria també altres ingredients, com el vi. I efectivament, si acudim als llibres de cuina, com el molt citat *Sent Soví*, trobem les instruccions per a fer el «jurvert ho salsa vert» que incorpora vi blanc o vinagre, conformant una vinagreta o salsa verda encara molt usada per a barbacoes.²²⁰

També la mostalla seria usada d'una manera semblant, i cal no oblidar que en un passatge del *Tirant lo Blanc* la princesa, lloant el bon judici de Tirant, li va dir que «a vós no poran metre mostalla per julivert», destacant així les semblances d'ambdues plantes i el seu ús gastronòmic bastant paral·lel.²²¹ Tanmateix, les compres de mostalla no eren tan constants com les de julivert, i per contra es feien en quantitats més apreciables, mesurades, bé en volum o bé en pes, com es pot veure en l'adquisició de 2 almuds que es va fer el 10 de juliol de 1386 a un preu de 2 sous i 6 diners cadascun, o en la d'1 lliura per 8 diners que es documenta quinze dies després.²²² I també, com en el cas del julivert, hi havia una recepta per a convertir aquesta herba en una salsa més complexa, a la qual s'afegeix, per exemple, mel, com ho confirmen les anotacions de la cort d'Alfons el Jove de maig de 1419 amb diverses compres de «mel a obs de la mostalla», component una altra salsa agredolça, encara hui bastant popular, i que el *Llibre de Sent Soví* donava en dues possibles versions: la «nostrada», és a dir, la pròpia de la Corona d'Aragó, que es mesclava amb caldo fred i mel, i la «ffransessa», que substituïa el caldo per vinagre i la mel per arrop.²²³

220. El 1393, per exemple, s'anota la compra de vi destinada a «la orgua e el juyvert» (ARV, MR 9.621, f. 157 r.). La recepta del «juyvert ho salsa vert» és la número CLXVII del *Sent Soví* (p. 180 de l'edició de R. Grewe), i incorpora diverses espècies, com pebre, canyella, gíngebre i avellanes torrades. N'hi ha una altra versió amb sàlvia i menta (recepta CLXVI, p. 179).

221. J. MARTORELL i M. J. DE GALBA: *Tirant lo Blanc*, edició a cura de M. de Riquer, Edicions 62 i la Caixa, Barcelona, 1983, vol. 1, cap. CLXXII, p. 387. Sobre els esments alimentaris en el *Tirant*, vegeu E. BAILE: «Repertori d'aliments en el Tirant lo Blanc: e dinaren-se amb molt gran plaer», en *Tirant, butlletí informatiu i bibliogràfic*, 12 (2009), pp. 5-31.

222. ARV, MR 9.605, ff. 10 v. i 95 r. Els preus de la lliura de mostalla varien entre els 5 i els 10 diners.

223. Citacions a les compres de «mel a obs de la mostalla» en ARV, MR 9.594, ff. 69 v., 70 r., 98 r. i *passim*. La recepta de la «mostaya» és de CLXII del *Sent Soví* (p. 177 de l'edició de R. Grewe).

Encara podem trobar preparacions semblants amb una altra herba local, l'eruga, molt propera de fet a la mostalla, i inclús un poc més cara que aquesta, perquè una lliura podia costar entre 10 i 20 diners. També es feia una altra vinagreta que es podia aplicar, per exemple, a la cansalada que Alfons el Vell va degustar «ab ceblada e oruga».²²⁴ I més escasses són les referències a altres espècies silvestres del país, com l'alcaravia, el celiandre, el comí o el morritort, que veiem en una o dues ocasions cadascuna, amb preus molt semblants als ja mencionats per a altres herbes: per exemple, la lliura de comí va costar 10 diners a Gandia per l'estiu de 1386, o el «morritort vert per dos dies» només va importar una despesa de 4 diners per les mateixes dates.²²⁵

També la sal devia provenir normalment del mateix Regne de València, en una època en què especialment les salines de Torrevella i la Mata exportaven el seu producte arreu d'Europa.²²⁶ La sal era element fonamental, tant per les seues qualitats gustatives com conservants, i va ser en la Baixa Edat Mitjana la base de tot un sistema monopolístic i fiscal que faria la fortuna, amb el temps, d'algunes famílies com la nissaga del famós Lluís de Santàngel, patrocinador del primer viatge de Colom, enriquida entre altres vies per l'exportació de sal de la Mata cap a les repúbliques italianes.²²⁷ A la cort dels ducs reials les compres de sal apareixen poc durant les estades a Gandia, potser per la presència d'importants reserves al rebost del palau, però en tot cas podem trobar algunes compres realitzades a un preu de 3 o 4 diners l'almud.²²⁸ En canvi, trobem un abastiment constant d'aquest producte durant el temps que va durar el deambular d'Alfons el

224. El 5 de març de 1411 (ARV, MR 9.605, f. 106 r.). La recepta d'«Horugua» en el *Sent Soví és la CLXIII* (p. 177).

225. ARV, MR 9.605, ff. 18 v. i 128 v., respectivament. El morritort apareix citat com un dels condiments presents a la festa que fa la primera dona del protagonista de l'*Espill* de Jaume Roig: «trobí violes / en lo meu hort, / e morritort, / donzell ab malva», en una descripció on, per cert, tampoc no falta la «fort mostalla» a penes uns versos més avall (J. ROIG: *Llibre de les dones o Spill*, edició de F. Almela i Vives, Barcelona, Barcino, 1928, p. 53).

226. Vegeu J. HINOJOSA: «Las salinas del mediodía alicantino a finales de la Edad Media», *Investigaciones geográficas*, 11 (1993), pp. 279-292.

227. J. HINOJOSA: «Los Santàngel en tierras alicantinas», en *Lluís de Santàngel i el seu temps*, València, Ajuntament, 1992, pp. 43-54.

228. En aquest cas es tracta de l'almud valencià, equivalent a 4,187 litres. A 3 diners l'almud es compra el 23 de gener de 1387, i a 4 el 9 de novembre del mateix any (ARV, MR 9.605, ff. 58 r. i 80 v., respectivament).



La sal era bàsica no sols per a condimentar els aliments, sinó també per a la seua conservació. El regne medieval de València era ja un potent exportador a escala europea gràcies a les salines de Torrevella i la Mata, i Alfons el Vell en comprava, tant «per a la cuina» com «per al rebost». Veiem ací el comerç d'aquest «or blanc» medieval al *Tacuinum Sanitatis* (Bibliothèque Nationale de France, Nouvelles Acquisitions Latines 1.673, f. 66 v.).

Vell pels seus senyorius castellans. Allí, adquirida per *almudes* castellans, *barchillas* i *celemines*, la sal es revela com un condiment indispensable i del qual es fa un ús diari.²²⁹ Així, de vegades fins i tot es pot diferenciar, per exemple, l'adquisició de sal «per a la cuina» i «per al rebost», és a dir, per a conservació, com va ocórrer el 29 de novembre de 1386 a El Castillo,

229. Les mesures en aquest cas són les manegues, com el *celemín*, usat també per a la farina, i que equival a les terres de l'actual província d'Albacete a 4,625 litres. I l'almud és, per tant, l'almud manxec, equivalent a 6 *celemines*, com tot seguit veurem.

quan dos «calamins» (9,25 litres) anaren destinats a assaonar menjars i 6 almuds castellans (de 27,75 litres, és a dir, 166,5 litres) a conservar-los, havent de gastar fins i tot una certa quantitat a moldre la sal més grossa que tenia aquesta darrera utilitat.²³⁰ Com es pot comprovar, no són, en cap cas, quantitats excessivament elevades per a la importància d'aquest producte, i cal tenir en compte que, pel fet de ser considerat un article de primera necessitat, no era rara la taxació del seu preu, com va ocórrer per exemple pel desembre de 1331, en un moment de carestia, a la ciutat de València, quan es va imposar un preu màxim de 3 mealles l'almud.²³¹

I quasi tan sovint com la sal arribava als rebostos senyorials l'ametló, és a dir, les ametles tendres amb el seu bessó encara semilíquid, a les quals ja hem fet esment abans, i, hem de suposar, que servien per a obtenir de forma més ràpida i directa l'omnipresent «llet d'ametles» dels receptaris medievals. Perquè, en efecte, les compres d'ametló són particularment abundants en els comptes ducals, i apareixen en qualsevol estació de l'any, emmagatzemant-les quan calia, atès que aquest producte es conserva raonablement bé, com ho palesa la seua presència en les llistes de lleudes i aranzels del comerç internacional.²³² Amb ell es confeccionava el famós i, a l'Edat Mitjana, cosmopolita menjar blanc, una mena de púding a base del greix blanc dels pits i les ales de les gallines, combinat amb arròs, sucre i aquesta llet d'ametles, que va elaborar el cuiner de Violant d'Arenós el 1371, quan compraren per a fer-lo «miga lliura d'amenló al mengar blanch», al qual van afegir, com a aportació personal, també una miqueta de midó.²³³ Però l'ametló estava igualment «implicat» en moltes altres salses, com la «de pago» o la «blanca»,

230. ARV, MR 9.605, f. 75 r. Els dos *celemines* de sal per a la cuina costaren 3 coronats (2 sous i mig), mentre que la del rebost va costar al mateix preu, però amb un afegit de 4 coronats «de molre», amb la qual cosa va pujar a 13 coronats (10 sous i 8 diners).

231. A. FURIÓ i F. GARCIA-OLIVER: *Llibre d'establiments i ordenacions de la Ciutat de València I (1296-1345)*, València, PUV, 2007, pp. 221-222.

232. Ja la lleuda de Cotlliure de 1249, i la de Tortosa de 1252, ambdues vigents a València, gravaven la càrrega «d'amenló» amb 1 sou i 1 diner i 1 sou, respectivament (M. GUAL CAMARENA: *Vocabulario del comercio medieval*, cit., pp. 76 i 97). Un dels dies en què es compra ametló a Benavarrí, el 1371, es diu efectivament que es va comprar «I lliura d'amenló, lo qual romàs en casa» (ARV, MR 9.606, f. 31 r.).

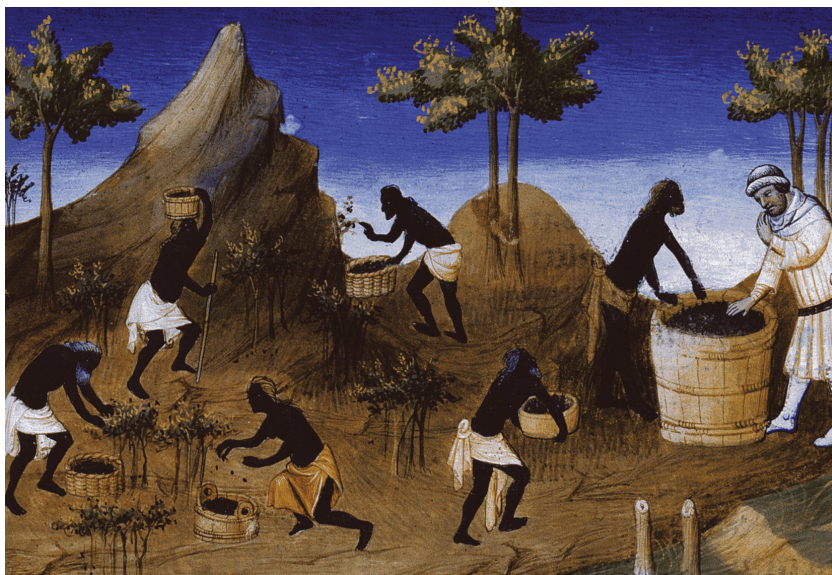
233. ARV, MR 9.606, f. 29 v., 15 de febrer de 1371. Abans, el 8 de febrer, van donar «Miga lliura d'amenló al menjar blanch» i a més de l'ametló es va comprar també «I onça d'amydó per al dit menjar» (*idem*, f. 25 r.), la qual cosa no apareix en la recepta, diguem-ne *canònica* del «Manjar blanch», que és la XXXXVIII del *Llibre de Sent Soví* (p. 93).

raó per la qual es compra amb tanta freqüència, normalment per preus que a penes varien entre els 5 i 6 diners la lliura.

Aquests preus estaven, com no podia ser d'una altra manera, molt lluny de les quantitats que s'havien de pagar per les espècies d'importació, de les quals aquests comptes senyorials presenten també una interessant varietat. Bàsicament, les que apareixen de continu pels documents del comprador dels ducs són el pebre, la canyella, el gingebre i els clavells de girofle. De les quatre, la primera, el pebre, era la que més temps feia que s'importava a Europa, de manera que fins a un cert punt s'havia «vulgaritzat», i molt més s'havia estés el seu consum entre les classes mitjanes de la població. Era de fet l'espècia més coneguda ja pels romans i en els comptes nobiliaris de la Plena Edat Mitjana era l'únic condiment registrat al costat de la sal, com ho podem comprovar, per exemple, en la documentació de l'aristòcrata catalana del segle XII Guillema de Montcada, o en la de la mateixa reina Peronella d'Aragó.²³⁴ Però ja a principis del segle XIV Arnau de Vilanova considerava el pebre una «salsa de pagesos, que la barregen amb faves i pésols», i alguns famosos receptaris europeus de l'època, com el *Viandier de Taillevent* francès, arribaven a ignorar-lo per complet.²³⁵ Avançant-se, doncs, al procés que experimentaran segles més tard la resta de les espècies exòtiques, el pebre havia iniciat el seu declivi en les cuines aristocràtiques, a causa precisament de la seua «democratització». I és per això que entre tots els condiments importats de la cuina dels ducs de Gandia, aquest era amb diferència el més barat. Tanmateix, les fluctuacions en el seu preu són molt fortes, sense que a hores d'ara puguem precisar el perquè, que potser devia estar relacionat amb l'arribada de vaixells carregats d'aquesta mercaderia o fins i tot amb el ritme del pas de les galeres venecianes d'Orient per València. El cas és que trobem el preu més baix a Gandia el 2 de juliol de 1386, amb 3 sous i mig per lliura. Dos mesos més tard, el 3 de setembre, puja fins als 6 sous i mig, mentre que el 13 del mateix mes es pot aconseguir per 6 sous. Pel febrer de l'any següent, en canvi, el pebre havia tornat a baixar, encara que no als nivells de l'any

234. R. CONDE i DELGADO DE MOLINA: «Alimentación y sociedad: las cuentas de Guillema de Montcada (A. D. 1189)», *Medievalia*, 3 (1982), pp. 7-21. Sobre el pebre en la cuina romana, vegeu B. LAURIOUX i O. REDON: «Émergence d'une cuisine médiévale. Le témoignage des livres», en *Materiaux pour l'histoire des cadres de vie dans l'Europe occidentale (1050-1250)*, Centre d'études médiévales de Nice, Niça, 1984, 91-101, especialment p. 97.

235. Citats per B. LAURIOUX: *Manger au Moyen Âge*, cit., pp. 36-37.



El pebre era l'espècia oriental de tradició més antiga, i potser per això a la Baixa Edat Mitjana era la considerada més vulgar. Arnau de Vilanova la considerava «salsa de pagesos», però encara la trobem amb abundància a la taula dels ducs, i la seua obtenció seguia estimulants la imaginació dels europeus, que representen d'aquesta manera la seua collita en un exemplar del *Llibre de Meravelles* de Marco Polo del segle xv (Bibliothèque Nationale de France, ms. fr. 2.810, f. 84 r.).

anterior, i es pagava a 4 sous i 6 diners. En canvi, a Benavarri quinze anys abans el pebre molt era prou més car, i llavors era l'únic cas en què trobem equiparat el seu preu, de 10 sous per lliura, al d'altres espècies com la canyella i el gíngebre. Probablement les dificultats del transport terrestre fins a aquestes comarques del Pirineu llimaven les diferències i encarien totes les mercaderies de luxe fins a una certa homogeneïtzació.²³⁶

En tot cas, comprovem que, encara que el pebre fóra l'exotisme més a l'abast de la majoria, el seu preu quadruplicava, o fins i tot de vegades decuplicava, el dels condiments locals. Tanmateix, quedava alhora lluny, d'altra banda, de les espècies més «de moda». El gíngebre i la canyella, per exemple, costaven pel juliol de 1386 exactament el doble que el pebre: 7 sous la lliura de qualsevol d'aquestes. Al setembre d'aquell any les diferències no eren tan grans, perquè tots els preus havien pujat, però en

236. Els preus s'han tret d'ARV, MR 9.605, ff. 2 v., 84 r., 89 r. i 125 r., i ARV, MR 9.606, f. 34 v., i ens han servit també per als preus de les altres espècies.

proporcions distintes. Una lliura de canyella importava llavors 10 sous i mig, mentre que la de gingebre es podia comprar per només 7 sous i mig.

Però, amb diferència, l'espècia més cara de les importades que es va usar a les cuines senyorials valencianes va ser el clavell de girofle, també, pel que sabem, emprat per a la confecció de perfums i productes de bellesa, com denuncia una vegada més Jaume Roig, quan diu que la seua primera dona «sols clau tenia / al seu mig cofre / ple de girofre / e drogueries».²³⁷ El ben cert és que, a l'estiu de 1386, costava 20 sous per lliura, i mai no el trobarem per sota dels 12 sous, comprat sempre en petites quantitats, d'unes poques unces, o a tot estirar mitja lliura.

Tots aquests productes s'adquirien sovint conjuntament en establiments d'espiciers, com el de Francesc Guda, de Gandia, botigues en les quals també podien trobar-se «salses» ja fetes, tenint sempre en compte que en aquest cas la paraula *salsa* designa més aviat una barreja de pols de diverses espècies per a aplicar-la, com si d'un curri es tractara, al menjar, o barrejar-la abans amb caldo o llet d'ametles. El mateix Arnau de Vilanova ja recomanava la seua «pòlvora» adient per a «fer salça», que incloïa: dos dracmes de gingebre blanc, una de celiandre, mitja de cardamom, una altra mitja de «benàlbum» [*sic*], dues de «rasura de vori», una dracma de clavell de girofle i una altra de safrà, més sis dracmes de canyella. A tot això, calia afegir ametles i vinagre o agràs.²³⁸

Sense arribar a la complicació de la recepta del metge de Jaume II, els combinats d'espècies que comprava Alfons el Vell incloïen també normalment cinc o sis productes diferents (pebre, canyella, gingebre, safrà, sucre blanc i clavells de girofle), que acompanyaven comandes de paper, ciris i pinyons, articles que també eren venuts a les apotecaries medievals. La composició de les salses a partir d'aquests condiments és especialment acurada, i hi inclou proporcions que, de vegades, no estan presents ni en els llibres de cuina. Així, per exemple, la «salsa blanca» amb què es van preparar dos moltons el 17 de juliol de 1386 a Gandia incorporava tres unces de gingebre, dues de canyella i una de clavells, i tot això barrejat es va comprar per 4 sous i 11 diners.²³⁹ A més, aquell mateix dia es van comprar també

237. J. ROIG: *Llibre de les dones o Spill*, cit., p. 56.

238. A. de VILANOVA: *Regiment de sanitat, versió de Sarriera*, cit., pp. 179-180.

239. ARV, MR 9.605, f. 86 r.



La cuina medieval era molt aficionada als contrastos de sabors, especialment entre l'agre i el dolç. El primer s'aconseguia sobretot mitjançant l'agràs o suc de raïm verd (també es podia fer amb suc de mangranes) i amb el vinagre. Trobem aquí il·lustrades la fabricació del primer i la conservació del segon en un manuscrit italià del segle XV (Bibliothèque Nationale de France, ms. ital. 1.108, f. 49 v.).

altres elements que devien completar aquesta salsa, com ametlò, magranes i llimes, un gallina jove i sucre.²⁴⁰

240. La recepta que dona per a aquesta salsa el *Llibre de Sent Soví*, cit., pp. 91-92, inclou «agror de taronges o de limons», i efectivament es van comprar «legranes e limons»; també «let de melles», i es compra ametlò i «blanch de gualines», i aquest dia es compra «I pola a na Benveguda». Encara que no

Aquest últim ingredient, el sucre, mereix una atenció especial, i més en una comarca com la Safor, que ben aviat hauria de ser una de les grans abastidores d'aquest producte per a totes les corts europees. Com han destacat alguns historiadors, la Baixa Edat Mitjana es caracteritza des del punt de vista culinari per l'enorme èxit d'aquest edulcorant, que especialment al llarg del segle xv va passar de ser considerat un medicament a convertir-se en un aliment que no es limitava ni de bon tros a les postres o als confits, sinó que intervenia de forma ben activa en la confecció de salses, potatges i altres plats «salats».²⁴¹ Aquest canvi es veu perfectament si comparem els dos principals receptaris en llengua catalana: el *Sent Soví*, del primer terç del segle xiv, i el *Llibre del coch*, de finals del xv. Entre els dos, una de les principals diferències és que, mentre que el primer fa servir el sucre en només 35 receptes, el segon ho fa en 154, i, al mateix temps, el gust creixent pels sabors dolços fa que la canyella passe de 19 a 125 esments.²⁴² Atribuït normalment a influències italianes, arribades potser a través de monarques de la Corona d'Aragó que havien estat abans reis de Sicília, com Jaume II, que hauria pogut comprovar en directe l'expansió de la canyamel per l'illa, allò ben cert és que a finals del segle xiv Gandia i el seu terme devien disposar ja de les primeres plantacions, que donen com a conseqüència un ús ben primerenc del sucre a la taula dels ducs.²⁴³

Potser, aquesta primera expansió de la indústria del sucre degué ser la que permeté que el sucre blanc, és a dir, el més refinat, malgrat ser, com hem vist, el condiment més en voga, costara més barat que les espècies —excepte el pebre— ja el 1386, quan una lliura es pagava a 5 sous.²⁴⁴

se cita el sucre en el llibre, l'adquisició d'una lliura pot ser un afegit del cuiner en aquest cas.

241. Aquest procés és explicat, per exemple, per B. LAURIOUX en *Manger au Moyen Âge*, cit., pp. 36-37.

242. B. SANTICH, «L'influence italienne sur l'évolution de la cuisine médiévale catalane», en D. MENJOT (ed.), *Manger et boire au Moyen Âge*, Niça, 1984, vol. II, pp. 131-140, p. 133.

243. Entre les moltes obres que s'han escrit sobre la difusió del sucre a la Gandia medieval, destaca l'exposició i el catàleg que va dirigir J. A. GISBERT SANTONJA, *Sucre & Borja. La Canyamel dels Ducs*, Gandia, Generalitat Valenciana - Ajuntament de Gandia - CEIC Alfons el Vell, 2000. Vegeu també sobre els usos culinaris del sucre J. V. GARCÍA MARSILLA: «El luxe dels llépols. Sucre i costum sumptuari a la València tardomedieval», *Afers*, 32, vol. XIV (1999), pp. 83-100.

244. ARV, MR 9.605, f. 2 v. Fins ara les notícies més antigues que tenim de la producció de sucre a la Safor són de 1411, en una companyia signada entre Francesc Ponç i Francesc Vidal, mentre que uns anys abans, el 1407, Nicolau de Santafé va rebre una subvenció del Consell de València per a assajar el seu conreu a l'Horta (L. P. MARTÍNEZ: «El plet de la Canyamel», en J. A. GISBERT SANTONJA: *Sucre & Borja. La Canyamel dels Ducs*, pp. 75-88).

O que, uns anys més tard, pel 1411, inclús es poguera parlar als magatzems senyorial del «sucre de casa», cosa que implicava l'existència d'unes certes reserves.²⁴⁵ També la compra d'aquest producte en «pans», tal com eixien del trapig, que comprovem en el mateix any, quan es registra «I pa de çucre» que va pesar 7 lliures i mitja i es va pagar només a 3 sous la lliura, sembla que indica igualment que l'aprovisionament, almenys en aquests primers anys del segle xv, es feia a partir de la producció local.²⁴⁶

Com ja s'ha assenyalat en alguna ocasió, aquell sucre s'incorporava a les salses o servia per a aplicar-lo directament a les xulles de cansalada que es feien a la brasa, remarcant aquesta afecció als sabors dolços que va ser tan comuna en aquells segles. Competia en això amb la mel, una substància més tradicional i arrelada en els usos locals que era llavors molt més econòmica: una gerreta de mel amb 5 lliures a penes costava un sou, cosa que vol dir que el preu de la lliura no arribava ni als dos diners i mig.²⁴⁷ I amb el sucre, la mel, i tot tipus de fruites, seques o carneses, es feien els confits d'influència islàmica que van ser tan freqüents a la València medieval, on tenim fins i tot un receptari exclusiu per als dolços, el *Llibre de totes maneres de confits*.²⁴⁸ El lloc d'estada de la cort podia en tot cas determinar el predomini del sucre o de la mel per a confeccionar-los. A Arenós, per exemple, el 1403, els confits eren tots de mel i costaven a 9 diners la lliura, a més d'oferir-se també «dàtils confits» considerablement més cars, a 4 sous i 6 diners la lliura. En canvi, el sucre es va reservar només per a fer un «exarop per a la senyora».²⁴⁹ Molt diferent era la situació a Gandia uns anys més tard, el 1415, quan Alfons el Jove degustava habitualment «confits de sucre» a preus elevats però no prohibitius, normalment un poc per sota dels 2 sous per lliura.²⁵⁰

245. El dilluns 27 de gener es fa esment a «çucre de casa, mitja lliura» (ARV, MR 9.605, f. 117 r.).

246. *Idem*, f. 135 v.

247. *Idem*, f. 83 r. La mel era una producció especialment important entre les comunitats mudèjars del país, de manera que va arribar a generar una fiscalitat sobre aquesta, la «melcutxa». Vegeu F. GARCIA-OLIVER: *La vall de les sis mesquites. El treball i la vida a la Vall d'ignia medieval*, València, PUV, 2003. Sobre la mel a la València medieval, P. VICIANO: «Abellars, bucs i mel preciosa. Una visió històrica dels inicis de l'apicultura al País Valencià», *Mètode*, 33 (2002), pp. 60-62.

248. L'edició més actualitzada és la de J. Santanach i Suñol, que va eixir en el mateix volum que els manuscrits del *Llibre de Sent Soví* i del *Llibre de totes maneres de potatges de menjar* en l'Editorial Barcino, Barcelona, 2003.

249. ARV, MR 9.594.

250. ARV, MR 9.577, f. 85 r.

Taula 5. Preus per lliura, en diners, dels principals condiments a la cort dels ducs reials de Gandia

| PRODUCTE | GANDIA 1386 | GANDIA 1411 | BENAVARRI 1371 |
|---------------------|-----------------|----------------|----------------|
| Safrà | 432 - 504 | 432 | 360 |
| Clavells de girofle | 240 | 240 | 216 |
| Canyella | 84 - 126 | 112 | 120 |
| Gingebre | 84 - 90 | 92 | 120 |
| Pebre | 42 - 78 | 54 | 120 |
| Sucre | 60 | 36 - 54 | 120 |
| Mel | 2,5 | | |
| Sal | 3 (l'almud) | 4 (l'almud) | |
| Ametló | 6 | 6 | 5 - 6 |
| Julivert | 2 - 3 | | |
| Mostalla | 8 | 10 | |
| Eruga | 10 - 20 | 10 | |
| Comí | 10 | | |
| Vinagre | 18 (el cànter) | 18 (el cànter) | |
| Agràs | 4 (l'ampolleta) | | |

I el contrast amb aquests sabors dolços, necessari en la mentalitat gastronòmica medieval, que buscava en cada plat trobar tot un ventall de sensacions, s'aconseguia mitjançant sucres agres, com el de les llimes i les taronges dels quals ja hem parlat, i sobretot amb el vinagre i l'agràs. El primer es comprava per cànters i s'usava sovint per a «destemprar» salses, i també era freqüent la seua presència a les cambres, no sabem si per a adobar menjars o com a alguna mena de remei medicinal.²⁵¹ L'agràs, per la seua banda, no era una altra cosa que el suc del raïm verd, encara que metges com Arnau de Vilanova ens recorden que es podia fer també d'altres fruites encara no madurades, i ell recomanava el de magranes.²⁵² Era més suau que el vinagre

251. Un cànter de vinagre costava el 1411 1 sou i 6 diners (ARV, MR 9.605, f. 104 r. i 117 r.). El primer va anar destinat «a la cambra». Violant d'Arenós també havia disposat, anys enrere, d'«l'ampolla de vinagre per a la cambra» (ARV, MR 9.606, f. 27 r., 10 de febrer de 1371).

252. A. de VILANOVA: *Regiment de sanitat, cit.*, p. 181.

i, per exemple, els receptaris italians en feien molt d'ús.¹A la cort dels ducs l'agràs es comprava per ampolletes menudes, atés que a penes unes gotes proporcionaven ja el contrapunt agre que es buscava. Així, no és estrany trobar en els comptes petites despeses, de 4 o 5 diners, en la compra quotidiana d'aquesta substància, com per exemple «I ampoleta d'agràs» per 4 diners, que es va anotar el 14 de juliol de 1386.²També és probable que una bona part de les compres de «raymins», o raïm menut que es fa sobretot a l'estiu, foren en realitat les provisions de matèria primera per a la confecció a la cort del seu propi agràs, una activitat que, en les miniatures franceses o italianes que il·lustren regiments de vida com el famós *Tacuinum Sanitatis*, apareix descrivint l'obtenció d'aquest suc a casa amb l'ajut d'un petit morter de mà.³

1. També, sota el nom d'*agresto*, apareix amb molta freqüència en els comptes dels mercaders Datini de València (J. V. GARCÍA MARSILLA: «I conti della Filiale Datini...», *cit.*, p. 836).

2. ARV, MR 9.605, f. 89 v.

3. Sobre aquest tractat i la seua il·lustració, vegeu F. JEREZ MOLINER: «Els còdexs pictòrics del *Tacuinum sanitatis* d'Ibn Butlan», *Afers*, 41 (2002), pp. 83-98. L'agràs és el *verjús* a França, on encara es fa servir actualment.

Amb tots els ingredients que hem vist en capítols anteriors, a la cort dels ducs convertien el menjar en gastronomia, i l'àpat en comú esdevenia una forma directa i quotidiana d'expressar la preeminència social d'aquella família privilegiada. En el nostre últim recorregut penetrarem, doncs, a la llar d'aquells nobles seguint el periple que feien els aliments des dels rebostos i les cuines fins als menjadors, les cambres i les sales de banquet, on eren consumits i degustats. Cal entendre, així, tot aquest procés com un fet cultural en el sentit més ampli de la paraula, en què la satisfacció d'una necessitat natural es ritualitza i es converteix en un conjunt de tècnica, etiqueta i sociabilitat que es revela especialment ric per a la comprensió profunda de la societat del final de l'Edat Mitjana.

Entre fogons i cassoles. Les cuines del duc

Amb el què hem anat desgranant sobre la preparació dels aliments al llarg de les pàgines precedents, ja ens podem fer una idea de la complexitat tècnica que comportava l'elaboració dels menjars consumits pels ducs de Gandia i la seua família i servidors. Tot allò requeria un equip humà important i unes instal·lacions adients que a penes coneixem sinó per petites i fragmentàries al·lusions que apareixen disseminades per les fonts comptables que hem utilitzat.

A partir d'aquestes fonts podem pensar que els diversos palaus que aquests aristòcrates habitaven en els recorreguts constants que feien pels seus senyorijs disposaven normalment de cuines amples i ben equipades, situades prop dels rebostos i magatzems, i amb un fàcil accés també a l'aigua que necessitarien en quantitats importants, tant per a cuinar com per a rentar els aliments i les mateixes mans dels que els manipulaven. De vegades, però, el seu estat podia no ser el millor, a causa potser de les llargues absències de la cort, que feien que no s'utilitzaren habitualment totes les

instal·lacions. Així, quan Alfons el Vell arribà amb el seu seguici pel febrer de 1386 a El Castillo, hagué de fer algunes despeses domèstiques, com per exemple canviar «la clau de la cuyna, car era vella al forrellat», i també comprar noves claus per a la «museria» i per a «la porta de l'argent», probablement el magatzem on es guardava la vaixel·la de luxe, on a més va posar una nova balda o estanteria.⁴

Segurament la millor infraestructura devia ser, però, la de la residència més habitual dels ducs: el seu alberg de Gandia, un palau que, per la memòria que han deixat els comptes, degué ser bastant transformat i ampliat en l'època dels ducs reials, per més que les reformes posteriors han deixat poca empremta d'aquella època a l'edifici actual.⁵ Precisament les abundants mutacions que ha patit aquest immoble, sobretot entre el segle XVIII i el XX, fan quasi impossible esbrinar on devien estar situades les cuines i altres cambres relacionades amb els aliments, encara que, pel que sabem d'altres casos de palaus senyorials equiparables, podríem aventurar que es devien trobar a la planta baixa, a un lateral del pati d'armes, que és el més antic dels dos que actualment articulen el palau. Ni tan sols sabem si, com en el cas dels palaus reials, que descriu Pere el Cerimoniós en les seues Ordinacions, hi havia també dues cuines,



No sabem exactament on se situava la cuina al palau ducal de Gandia, però sí que podem suposar, per les moltes anotacions de la comptabilitat senyorial, que estava ben equipada amb tot tipus d'eines per a la confecció dels plats, com en aquesta imatge de santa Marta cuinant, que pertanyia a la Taula de la Nativitat de la Mare de Déu de Pere Vall, en una fotografia de l'Institut Amatller d'Art Hispànic - Arxiu Mas, on podem veure un morter, escumadores penjades, corrioies, etc.

4. ARV, MR 9.605, f. 74 v. La clau i la balda de l'argent van costar 3 coronats (2 sous i 6 diners), i les altres dues, 3 més.

5. J. Castillo ens en parla en el seu llibre, *Alfons el Vell. Duc reial de Gandia*, cit., pp. 168 i ss.

anomenades, en el cas del monarca, la «cuyna de la boca real», al seu servei exclusiu, i la «cuyna comuna», per a la resta de la cort.⁶ Igualment, un cas ben estudiat, el del rei de Navarra Carles el Noble, ofereix el testimoni de la presència de més d'una cuina en alguns dels seus palaus, en concret a Tafalla, on hi ha una cuina gran, unes altres «dos cozinias de las torreillas» i una «cozina secreta», mentre que a Pamplona es fa notar la presència d'una «grant cozina cerca de la torr», una «cozina maior» o «cozina granda» i la «chica cozina».⁷

Però de l'alberg gandià a penes sabem que hi havia una persona encarregada de la seua custòdia i gestió, el «guarda del alberch de Gandia», càrrec que, per exemple, el 1412 ocupava un tal Pere Galiana, que cobrava tres-cents sous a l'any per «guardar e tanchar lo dit alberch».⁸ Galiana s'encarregava, entre altres coses, de posar oli a la llàntia de la capella que, gràcies a això, sabem que hi havia dins del palau.⁹ Tenim també dades d'algunes obres realitzades en aquest edifici, com la construcció d'una escala de caragol, que va fer el mestre d'obres particular dels ducs, Joan Dalmau, el 1415.¹⁰ Tanmateix, les referències a la cuina i altres dependències dels serveis domèstics són sempre molt generals, i el màxim que podem saber és que al palau, probablement al pati, hi havia un pou d'aigua per al qual en alguna ocasió es va comprar una corda o poals.¹¹

Són, certament, aquestes compres puntuals d'atífells de cuina o de peces de ceràmica les notes més vívides que ens poden facilitar una certa «reconstrucció virtual» de la cuina dels ducs, estiguera on estiguera. I un dels factors clau que diferenciava les cuines senyoriales com aquesta de les del comú de la població era precisament la gran quantitat d'instruments, cada

6. F. M. GIMENO, D. GOZALBO i J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, cit., pp. 71-74.

7. F. SERRANO LARRÁYOZ: *La Mesa del Rey. Cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2002, especialment pp. 62-74.

8. ARV, MR 9.582, f. 15 r.

9. El 10 de maig de 1414 li paguen 32 sous que havia despès per un quintar d'oli per «illuminar la llantea de la capella de casa del dit senyor» (*idem*, f. 48 r.).

10. ARV, MR 9.577, f. 103 v. Joan Dalmau és conegut com a «mestre obrer de la obra del senyor duc».

11. Per exemple el 12 d'octubre de 1382, quan es va comprar «una corda al pou» per 4 diners (ARV, MR 9.588, f. 120 v.), o el 1415, quan es compren «poals per al pou de la casa» (ARV, MR 9.577, f. 182 r.).

vegada més especialitzats, que feien servir professionals de la gastronomia, amb més habilitat, coneixements i, sobretot, temps, que les mestresses de casa que preparaven el menjar a la llar d'una família artesana o pagesa. Així, a partir de les recerques que s'han fet ja en diverses regions d'Europa al voltant de l'instrumental present a les cuines, podem afirmar que seria estrany trobar en la majoria d'elles elements com un «colador», que a l'estiu de 1386 es van gastar els oficials del duc un sou a reparar-lo.¹² Sí que seria, en canvi, més habitual la presència d'una «giradora» o tapa per a pegar la volta a les paelles, com la que va costar a Violant d'Arenós un altre sou el 1371.¹³ Però no creiem que totes les economies domèstiques, malgrat que les peces de ceràmica no eren massa cares, es pogueren permetre, per exemple, renovar-les constantment, per exemple en relació amb les transformacions culinàries associades al calendari litúrgic, que és el que podem trobar a la mateixa cort de la duquesa l'11 de febrer de 1371, quan s'anota entre les despeses que «costaren IIII holetes de terra per cuynar a la Quaresma – I sou III diners».¹⁴

Entre el parament de la cuina hi devia haver també, sens dubte, encara que no hem pogut documentar-ne la compra, grans calderes de coure, bronze o fins i tot ferro, on bullien els guisats, peces imponents d'una capacitat que podia arribar fins a dos «cànters», és a dir, vora 22 litres segons hem constatat en algun cas.¹⁵ Més freqüent era, en canvi, la renovació

12. «Per adobar lo colador – I sou» (ARV, MR 9.605, f. 3 v.). Sobre el parament de la cuina, vegeu J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquia de la mesa...*, *cit.*, especialment pp. 145-154; també S. FOSSATI i T. MAINONI: «Gli strumenti della cucina e della mensa in base ai repertori archeologici», en D. MENJOT (ed.): *Manger et boire au Moyen Âge*, *cit.*, vol. II, pp. 409-415; G. BRESCH-BAUTIER, H. BRESCH i P. HERBETH: «L'équipement de la cuisine et de la table en Provence et en Sicile (XIV^e-XV^e siècles). Étude comparée», *Idem*, vol. II, pp. 45-67; O. REDON: «Espaces, objets et gestes de la cuisine. Enquête dans la Toscane siennoise et florentine des XIV^e-XV^e siècles», *Médiévales*, 12, 1987, pp. 101-110, i P. P. BOBER: *Art, Culture & Cuisine. Ancient & Medieval Gastronomy*, Chicago, University of Chicago Press, 1999. Interessant des del punt de vista metodològic és la reflexió de J. A. EIROA RODRÍGUEZ: «Los inventarios bajomedievales como fuente para el estudio del mobiliario doméstico: una aproximación a los límites del registro arqueológico», *Actas del II Simposio de Jóvenes Medievalistas. Lorca 2004*, Murcia, Universidad de Murcia, 2004, pp. 23-36.

13. ARV, MR 9.606. f. 13 v.

14. *Idem*, f. 27 v.

15. Aquesta era la capacitat d'una que posseïa el llaurador de València Joan Pont el 1399 (J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquia de la mesa...*, *cit.*, p. 149) i també d'una del prevere Miquel Exarch el 1445 (J. V. GARCÍA MARSILLA: «La vida de las cosas. El mercado de objetos de segunda mano en la Valencia bajomedieval», ponència del Congrés Internacional Pautes de Consum i Nivells de Vida al Món Rural Medieval, València, 18-20 de setembre 2008 (en premsa, accessible a través de la pàgina



Les olles de les cuines senyorials solien ser de gran volum, ben diferents de les cassoles, més adients per a plats «personalitzats» i en els quals es volia reduir més els líquids. Comproveu la grandària d'aquesta caldera en una il·lustració del *Tacuinum sanitatis*, on veiem també que els rics es podien permetre la xemeneia i tenir la cuina separada de les altres cambres (Bibliothèque Nationale de France, Nouvelles Acquisitions Latines 1.673, f. 55 v.).

de les cassoles, fetes de fang cuit i de dimensions considerablement més reduïdes, cosa que implica una forma de cuinar diguem-ne més «personalitzada», perquè podia concentrar-se així en l'elaboració de plats per a poques persones, o fins i tot una de sola, enfront dels guisats «massius» que es feien a les calderes. Aquest seria el cas, per exemple, de la «casola de terra a obs de la senyora», és a dir, exclusivament per a la citada Violant d'Arenós, que es va comprar per l'octubre de 1382 per un import de

www.uv.es/consum/textos.htm). Hi ha una referència a una «olla de ferre» que va costar un coronat (10 diners) durant l'estada d'Alfons el Vell als seus territoris castellans el 1386 (ARV, MR 9.605, f. 68 v., 16 de novembre).

només dos diners.¹⁶ I com ella, moltes altres peces de fang cuit, a preus ben econòmics, es compraven molt sovint, cosa que probablement està en relació directa amb un tipus de cuina complexa, que feia ús de diferents recipients per a les distintes fases de la preparació d'un mateix plat. Així, el 1411 es podien comprar quatre olles per només 4 diners cadascuna, i dos dies després adquirir també quatre cassoles per un preu molt semblant.¹⁷ La diferència entre unes i altres estava tant en la forma com en la fondària, perquè les cassoles solien ser més planes i tenir una boca més ampla, amb la qual cosa estaven millor adaptades, per exemple, a la confecció de sofregits o de plats en què s'esperava l'evaporació de l'aigua, mentre que les olles, més tancades, eren adients per a les preparacions culinàries anomenades a l'època *cuines*, plats de consistència més líquida o untosa, com els guisats de carn o peix, les sopes o els arrossos caldosos.¹⁸

I és evident que, malgrat no aparèixer registrada la seua compra en els mesos que tenim documentats, també hi devia haver a la cuina dels ducs altres recipients i utensilis imprescindibles per a la confecció dels plats que apareixen consignats, com les paelles per a fregir, o els «asts de ferre», asts d'aquest metall per a enfil·lar les peces de carn i fer-les girar directament sobre el foc en un tipus de cuina que valorava especialment el rostit. O també, evidentment, les graelles, sobre les quals afirmen estar fetes moltes espècies de peixos que veiem citats en els *menús* de la casa. Totes aquestes peces són freqüents en els inventaris notariais de l'època, i del seu ús en parlen molt els receptaris coetanis.

Si fem una ullada als citats menús (vegeu l'apèndix 2), comprovem que en un dia qualsevol i a la taula del senyor —l'única el servei de la qual apareix perfectament detallat— se servien entre tres i cinc plats. En concret, al llarg dels 31 dies del mes de març de 1410 es van servir 108 preparacions per al consum del duc, de les quals 38, més d'un terç, implicaven rostir les viandes directament sobre el foc. En la majoria dels casos es tractava de carn, sobretot de moltó o cansalada de porc, encara que també comptem

16. ARV, MR 9.588, f. 120 r., 11 d'octubre de 1382.

17. ARV, MR 9.605, ff. 125 r. i 126 r.

18. Encara que són nombrosos els estudis sobre la ceràmica medieval valenciana, s'han centrat en aspectes relacionats sobretot amb la seua manufactura i decoració, i no tant en la ceràmica comuna i la seua utilització. Caldrien noves recerques en aquest sentit, del caire de la magnífica obra de D. ALEXANDRE-BIDON: *Una archéologie du goût. Céramique et consommation*, París, Picard, 2005.

ací algun pollastre o capó que es prepara de la mateixa manera, i les quatre ocasions en què es va menjar peix «en graelles», l'utensili metàl·lic que permetia una manipulació més fàcil sobre les brases. Aquesta forta presència de la tècnica culinària més «rudimentària», o més directa, no és en absolut una mostra de falta de refinament. Ben al contrari: la carn torrada era el símbol alimentari més directe de les virtuts que apreciava la noblesa, que, en origen —recordem-ho—, era la «classe dels guerrers». A la rotunditat visual que ofereix la peça de carn, o sovint l'animal sencer pegant voltes sobre les flames, on res no es pot amagar ni emmascarar, s'afegeix ací el fet que amb aquesta tècnica la substància alimentària es perd amb prodigalitat i es despén una quantitat molt gran de combustible, cosa que, en la mentalitat de l'època, remarcava sobretot la generositat, fins i tot la prodigalitat, dels rics, un dels trets més preuats en una societat feudal on la base de les relacions estava en els dons entre les persones.¹⁹

Però, a més, la pretesa simplicitat d'aquests plats no era tal, perquè quasi sempre la carn o el peix exposats al foc eren després assaonats amb complicades salses que es confeccionaven a banda. Així, la cansalada o la caça menor, com els colomins, es prenién sovint amb camalina, potser una de les salses més «internacionals» de la Baixa Edat Mitjana, a la qual Bruno Laurioux dedica un apèndix del seu llibre *Manger au Moyen Âge* per a destacar l'àmplia expansió de què va gaudir i les possibles alternatives que donaven els distints cuiners a tot arreu d'Europa, centrant-se sobretot a França, Anglaterra i Itàlia.²⁰ En els nostres receptaris aquesta salsa apareix en el *Sent Soví* i es fa a base de llet d'ametles, caldo i fetge de gallina, sucre, vi de magranes o vinagre, bona quantitat de canyella i gingebre, a més de clavells de girofle, nous moscades i d'eixarc, i pebre blanc i negre.²¹ Enfront de les preparacions d'altres països, la que proposa el *Sent Soví* és quasi

19. Vegeu les interessants explicacions respecte a aquesta qüestió de C. LÉVI-STRAUSS en «Breve tratado de etnología culinaria», en *Mitológicas III: el origen de las maneras de mesa*, Mèxic, Fondo de Cultura Económica, 1987, pp. 410-432 (edició original en francès de 1968). Aquestes teories de tipus estructuralista han estat, però, criticades en part per J. GOODY en *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982, o per S. MENNELL: *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Chicago, Illini Books, 1996.

20. B. LAURIOUX: *Manger au Moyen Âge*, cit., pp. 269-270. La «carnsalda ab camalina» apareix per exemple en el «menú» del 4 de març amb cansalada, en el del 18 amb «II colomins en ast» i el 20 de nou amb «peça de carnsalada en ast» (ARV, MR 9.621, ff. 105 v., 109 r. i 109 v.).

21. *Llibre de Sent Soví*, edició de R. GREWE, cit., p. 95.



A les corts senyorials els cuiners eren professionals, i quasi sempre homes, alguns dels quals venien fins i tot d'altres regnes, com Bastart de Reims, cuiner d'Alfons el Jove. Veiem ací un d'aquests «cochs» altament qualificats i capaços de posar per escrit les seues receptes en un manuscrit francès del *De proprietatibus rerum* de Bartholomeus Anglicus, del segle XV (Bibliothèque Nationale de France, ms. fr. 218, f. 373 r.).

idèntica a la recepta italiana publicada per Laurioux, amb la diferència que el manuscrit català és anterior al transalpí en més de 150 anys, cosa que permet pensar més en una difusió culinària d'oest a est i no a la inversa. En canvi, les variants anglesa i francesa prescindeixen de la llet d'ametles, segurament rara en aquells indrets atlàntics, i hi afegeixen en lloc seu pa per a lligar la salsa i, en el cas anglés, també panses de Corint.²² El que queda clar, en tot cas, és l'existència d'una certa *koiné* culinària que unia les classes benestants de l'Europa tardomedieval, i que forma part dels contactes culturals, cada vegada més intensos i freqüents, que unien les elits

22. Encara podem trobar més varietats *internacionals* com la «*Sauce cameline fort excellente*» i la «*Sauce cameline de Tournai*», que recullen O. REDON, F. SABBAN i S. SERVENTI en *La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, Rennes, Stock, 1991, pp. 238-240.

cortesanes de l'època. Com ja hem comentat, aquella cuina de luxe variava a un ritme molt més ràpid que el que ens tenen acostumats els processos de la cultura material. Les relacions polítiques i diplomàtiques, la imitació d'usos i costums entre corts, el mateix trasllat dels professionals de la cuina d'una cort a una altra, com ho hem vist amb aquell «Bastart de Rems» al servei d'Alfons el Jove, feren que la gastronomia tinguera aquest tarannà cosmopolita de què parlem.²³

Probablement, també els cuiners dels ducs de Gandia interpretaren en certa mesura a la seua manera aquestes salses. Per exemple, és probable que la seua camalina incorporara mel, perquè en més d'una ocasió es compra aquesta substància el dia que s'elabora, i cal tenir en compte que el mateix *Sent Soví* dona la possibilitat d'emprar-la en substitució del sucre. També és indicatiu del cosmopolitisme de què hem parlat la presència d'altres preparacions amb cognoms «nacionals», com el «broet francès», que va servir un dia per a acompanyar dues gallines, i que com a tal no apareix en els receptaris catalans, encara que, potser, podria ser quelcom semblant a la «bona salsa francesa» que recull el *Llibre del Coch*.²⁴ El «broet francès», no obstant això, tenia ja un llarg recorregut a les cuines ducals quan va aparèixer pel març de 1410, perquè quasi trenta anys abans, el 1371, ja Violant d'Arenós va degustar altres gallines amb aquesta salsa al castell de Benavarri.²⁵ Hem d'imaginar que aquella influència francesa encara es faria més patent amb la presència del citat cuiner de Reims, almenys cap a 1415, si no abans.

Tant les salses citades com la «salsa de pago», el «migraust» o el «broet blanch» que van donar gust respectivament a un capó, a una gallina i a dos pollastres en aquell mes de març de 1410, eren complicades elaboracions que necessitaven diverses coccions en aigua, caldo, greix o llet d'ametles, i amb les quals calia anar amb molta cura per a trobar el punt desitjat. Amb total seguretat, per a fer-les eren necessaris diversos focs encesos alhora, potser alguns funcionant «per conducció» de la calor, posant el pot no directament sobre el foc sinó prop d'ell, tal com ho explica D. Alexandre-Bidon, i és més que probable la presència també de brasers portàtils amb

23. J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquía de la mesa...*, cit., pp., 163-164.

24. *Llibre del coch*, edició de V. LEIMGRUBER, cit., recepta 85, p. 63.

25. ARV, MR 9.606, f. 28 r., 12 de febrer de 1371.

potes, els anomenats «bresquets», que s'alimentaven amb carbó vegetal i permetien un control molt més estret del procés de cocció.²⁶

Les diverses fases d'elaboració d'aquestes mateixes salses, i encara d'altres plats, necessitaven altres tantes exposicions al foc. Rar era el dia, per exemple, en què no era necessari fer algun caldo de gallina o pollastre com a pas previ per a confeccionar una altra recepta, un caldo que, en aquells temps, no es podia o no s'havia de conservar d'un dia per a un altre, i això implica, per tant, un temps de preparació molt llarg i la dedicació probablement de moltes persones i d'una variada bateria de cuina. Perquè, a més, també apareixen, i molt, plats bullits en olla, que, per exemple, barregen arròs amb carn, o que acompanyen la vianda de sofregits amb ceba o alls porros. De la mateixa manera, la presència set vegades aquell mes de «fideus amb formatge» implica bullir la pasta en aigua o caldo, el mateix que es podria dir dels llegums que trobem un dia de cada tres al final de la menjada, o de la sèmola, que apareix tres vegades entre plats més contundents, potser per a «netejar» l'estómac enmig dels grans àpats.

Perquè una altra de les peculiaritats d'aquells menús, si els comparem amb aquells a què estem acostumats actualment, és la forma de combinar els plats i la seua posició en el servei de la taula. Com hem dit, els comptes fan esment a diversos plats, entre tres i cinc, que es van succeint en la seua presentació, sense fer mai menció a fruites o dolços, que segurament s'afegirien davant o darrere d'aquesta sèrie. El que podríem considerar «entrants» eren o bé, en els dies més frugals, algunes verdures torrades, com espàrrecs, o bé directament ja un menjar de carn o peix, normalment bullit. A continuació solien entrar ja els rostits, la part més consistent de l'àpat. En realitat, la successió del primer, segon i, molt sovint, tercer plat, representava una mena de mostrari de possibilitats culinàries amb un mateix tipus d'aliment. És a dir, que, per exemple, un divendres o un dia de Quaresma se servia peix de tres formes diferents: així, el 7 de març se seguiren el «pex fregit ab juyvert e brotons», el «pex en graelles ab alioli» i els

26. Sobre la seua utilització, vegeu la introducció de R. Grewe en la seua edició del *Llibre de Sent Soví*, p. 10. En diversos inventaris de béns apareix aquest instrument, com per exemple en el del senyor de Catarroja, Joan Pujades, on veiem «hun foguer de ferro brescat migancer» i «hun foguer de ferre de tres peus de cuynar» (P. VICIANO: *Catarroja, una senyoria de l'Horta de València en l'època tardomedieval*, Catarroja, Ajuntament, 1989, annex documental, p. 129). La utilització dels recipients per conducció en D. ALEXANDRE-BIDON: *Une archéologie du goût...*, cit., pp. 219 i ss.

«molls en brases», mentre que dos dies després, ara un diumenge carnívor, el duc es cruspia primer «I capó ab salsa de pago» i després «peus de cabrit ab alioli». Inclús l'únic dia en què el menjar va tenir com a «aliment temàtic» els ous, el 24, aquests es van servir consecutivament «errats» —deu ser «ferrats», és a dir, fregits sense haver-se batut— i «esclatats en aygua». La recerca d'aquella varietat de sabors en un mateix tipus d'aliment era, per descomptat, molt més important, i probablement més sa, des del punt de vista dels metges de l'època, que intentar equilibrar la dieta amb els nutrients aportats per menjars diferents.

Semblava, doncs, estranya la barreja en un mateix dia d'animals terrestres i marítims, i de fet només ho trobem una vegada, el 6 de març, quan Alfons el Vell va degustar primer dos pollastres «ab broet blanch» i després llagostins, i probablement es deu a l'important estatus que el duc atribuïa a aquests mariscos. D'altra banda, al contrari que en èpoques posteriors, els plats de llegums (pésols, lletilles, faves, etc.), l'arròs mateix moltes vegades, i sempre la pasta amb el formatge, se servien al final del dinar, com una mena de «desengreixant» després del proteínic menjar. Només una cosa anava darrere d'ells en el parell de dies en què va fer la seua aparició: les tòfones, l'aromàtic i gens nutritiu aliment amb què, pel que sembla, li agradava tancar el seu particular banquet al duc quan en podia trobar.

El que es mostra clarament és que tants plats, i sobretot les seues complicades elaboracions, necessitaven ingents quantitats de combustible per a ser confeccionats. I aquella «generositat» de la qual hem parlat en el seu consum va esdevenir així un altre dels distintius socials que es van crear al voltant del menjar. El nostre literat Jaume Roig ja va convertir de fet el menjar fred en un dels símbols de la pobresa, i fins i tot de la tacanyeria, narrant que, quan va estar internat a l'Hospital d'en Clapers de València, li van donar per a menjar «blets, cols e brots freds, prou ansalada, mai carn cuinada».²⁷

Res a veure, per descomptat, amb el que trobem a la cort ducal de Gandia, on l'abastiment de llenya i carbó va ser una de les principals preocupacions dels oficials senyorials i va implicar també una logística dels agents dels ducs als senyorius quasi tan complexa com la que calia per

27. J. ROIG: *Llibre de les dones o Spill*, cit., p. 34 (citat en J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquia de la mesa...*, cit., p. 159).



Les llars medievals necessitaven una gran quantitat de combustible, especialment llenya, que no era en absolut barata. Els ducs disposaven d'emprius senyorials en alguns dels seus territoris, però estant a Gandia la llenya arribava de llocs com Xàbia o Ròtova. Llenyaters en acció en un llibre de pregàries flamenc del segle xv (*Llibre de pregàries de Georges Talbot*, The Bodleian Library, University of Oxford, Gough Liturg, 7, f. 2 r.).

a buscar forment o vi. En efecte, hi havia territoris abundants en massa forestal on les mateixes reserves senyorials podien abastir el palau, com va ocórrer als Pirineus, on al comprador de Violant d'Arenós li bastava el 1371 de pagar pel seu treball a diversos homes que «tallaven lenya al Vedat e a la Mylera», sens dubte dues partides de propietat d'aquests nobles, com ho indica especialment el nom de la primera. Quatre d'aquells llenyaters mercenaris estigueren enfeïnats el 7 de gener d'aquell any, quan la senyora estava a Benavarri, i cadascun va cobrar 1 sou i 6 diners.²⁸ Tanmateix, uns dies abans, probablement perquè la duquessa acabava d'arribar, els seus subordinats van comprar diverses càrregues de llenya al mercat, citant fins i tot els noms dels abastidors: en Morenys, que va proporcionar dues càrregues, i Bonanat Ribera, que en va vendre una, totes a un preu d'un sou per càrrega, mentre que uns dies després encara es van despendre set sous més en altres càrregues.²⁹

28. ARV, MR 9.606, f. 9 v. Dies després, el 23 i 24 d'aquell mes, es va llogar un altre home que anava a fer llenya a les mateixes partides i per un jornal semblant (*idem*, ff. 17 v. i 18 r.).

29. *Idem*, ff. 8 r. (dissabte 4 de gener) i 9 v. (dimarts 7, encara que consigna que l'operació es va fer el dia anterior).

A les comarques valencianes o manxegues, però, devia ser molt més difícil aconseguir les quantitats de combustible que es requerien, de manera que la llenya venia de més lluny i era transportada a cavall de bèsties. La mesura que més s'utilitza per a les càrregues de fusta destinada a les llars i als fogons era la «somada», que teòricament equivalia a tres quintars, és a dir, 153 quilos i 360 grams. Això no obstant, la documentació ens informa que, sent una somada la quantitat teòrica de llenya que era capaç de carregar un animal, hi havia diferents somades segons si el transport era una mula o un ase, i que la primera era una quarta part més gran que la segona. El 18 de juliol de 1386, per exemple, es van comprar huit somades de llenya «dels moros», hem de suposar que del raval de Gandia. D'aquestes cinc eren «de mules» i costaren 8 diners cadascuna, i 3 eren «d'ase», que pujaren només a 6 diners.³⁰

Però, d'on venien els llenyaters que aportaven aquella matèria primera per a les cuines senyorials? En aquell mes de l'estiu de 1386 trobem càrregues de llenya que arribaven a Gandia des de Xàbia o Vilallonga, portades per moros, i les més abundants aplegaven des de Ròtova, a l'interior muntanyenc de la Safor, i molt prop del monestir de Sant Jeroni de Cotalba, que els ducs havien fundat i estaven convertint en el seu panteó familiar. Curiosament, la llenya d'aquest lloc era considerablement més cara que la «dels moros» que acabem de citar, perquè costava 2 sous i 1 diner la somada. És clar que el cost del transport no justifica una diferència tan gran —la llenya de Ròtova costava més de tres vegades el preu de la «dels moros»—, més si tenim en compte que la de les muntanyes de la Marina, també portada per musulmans, es venia igualment un poc més barata, a 1 sou i 8 diners. I és que probablement la llenya proporcionada pels mudèjars no s'havia adquirit en un mercat completament lliure, sinó que devia formar part de les «sofres» o prestacions personals que els vassalls musulmans devien prestar al seu senyor, la qual cosa devia abaratir prou l'abastiment de les cuines dels ducs.³¹

30. ARV, MR 9.605, f. 14 v.

31. Les compres apareixen en ARV, MR 9.605, ff. 14 v. i 17 r. Sobre les sofres, vegeu E. GUINOT, «“Sofras” y prestaciones personales de los mudéjares valencianos», en *Actas del VI Simposio Internacional de Mudejarismo (Teruel, 1993)*, Terol, 1995, pp. 329-356. El preu també molt car de la llenya que es va comprar a un veí de Gandia, un tal «en Cariba», que va subministrar 6 somades per 16 sous i 6 diners, a 2 sous i 9 diners cadascuna, per tant, sembla confirmar encara més aquesta hipòtesi (*idem*, f. 13 v.).

Així, en un mes d'estiu, i que per tant devia ser de baix consum respecte a altres períodes més freds, on es dependria molt de combustible per a la calefacció de la llar, a la cort d'Alfons el Vell es va comprar llenya catorze vegades, i la resta dels dies es parlava de «llenya de casa», és a dir, que s'hi feia ús de la que restava emmagatzemada de dies anteriors. En total, van entrar a la llenyera del palau 67 somades. Tenint en compte que 16 eren «d'ase», i per tant un quart més menudes que les altres, el pes total de la llenya adquirida pel juliol de 1386 va ascendir a 9.661,68 quilos. És a dir, quasi deu tones de fusta proporcionada pels boscos d'aquestes comarques només per a l'abastiment de la casa senyorial, i únicament per a combustible, cosa que ens dóna idea de la pressió sobre la massa forestal que exercia ja la societat medieval, necessitada sovint a l'antic Regne de València d'importacions massives des de les veïnes Castella i Aragó.³²

A més d'això, es van comprar també 13 arroves de carbó (166,14 quilos) a un sou l'arrova, o el que és el mateix: a quasi cinc vegades el preu de la llenya més cara.³³ I és una quantitat relativament menuda, perquè les compres d'aquest carbó vegetal són prou superiors en mesos d'hivern, potser per la seua superior capacitat calorífica. Però en aquest cas, i atés que no es fa esment a la funció habitual del carbó de servir «per a les cambres» que apareix en els comptes d'altres mesos, segurament perquè no caldria, aquestes arroves devien anar destinades fonamentalment als «bresquets» o brasers portàtils de què hem parlat, i així hauríem de considerar la despesa en aquest combustible com una més de les que ocasionava una cuina minuciosa i selecta com la que tenien al seu servei els ducs.

Aquella cuina requeria, a més, com ja s'ha insinuat, un personal dedicat en exclusiva que, més enllà dels cuiners que ja hem esmentat al principi de l'obra, devia estar composta també per subalterns, entre els quals devien abundar especialment les dones. Algunes devien ser més o menys permanents. Per exemple, el 1412 sabem d'una tal na Toda, que devia ser una de les dones fixes entre el personal de la cuina, i que pel setembre

32. Vegeu, per exemple, L. ARCINIEGA: «El marquesado de Moya y el abastecimiento de madera a la ciudad de Valencia», ponència en el I Simposio la Cruz de los Tres Reinos (Ademús, 2008, en premsa).

33. ARV, MR 9.605, f. 16 r., dissabte 21 de juliol de 1386.



El carbó era cinc vegades més car que la llenya, i s'utilitzava per a calfar les cambres i també per als brasers portàtils o «bresquets» que es necessitaven per a confeccionar salses delicades. La fabricació del carbó vegetal era una autèntica protoindústria relacionada amb el bosc en algunes comarques del país. Veiem ací l'aspecte de les grans muntanyes de llenya ardent recoberta de terra que es feien servir per a obtenir-lo en una il·lustració del *De natura rerum* de Tomàs de Cantimpré, de la Biblioteca de la Universidad de Granada (Universidad de Granada, Biblioteca del Hospital Real, BHR/Caja A-001).

d'aquell any necessità una substituta perquè estava malalta.³⁴ És possible que una altra dona de qui sabem el nom, n'Aniu, per a la qual es compra un llibrell, suposem que per a llavar vaixel·la, fóra també serventa «de plantilla» del palau.³⁵ Però la relació amb la resta devia ser prou més eventual, i el comprador no solia consignar-ne ni tan sols el nom. Així, quan la cort de l'aleshores només marqués, Alfons el Vell, estava a El Castillo, a la Manxa, trobem «I dona que ayda a la cuyna», segurament una veïna del lloc a la qual van pagar un maravedís, és a dir, l'equivalent a 1 sous i 8 diners de València, per treballar un dia.³⁶ I a la mateixa Gandia apareix una dona que va prestar el seus serveis en la neteja de la cuina, literalment que «féu bella la cuyna», pel que sembla durant diversos dies, perquè

34. «A I dona que ajudàs en la coyna, com na Toda no és sana – VI diners» (ARV, MR 9.582, f. 89 v., 19 de setembre de 1412).

35. «I librell a na Aniu – VI diners» (ARV, MR 9.605, f. 3 r., 3 de juliol de 1386).

36. ARV, MR 9.605, f. 69 r., 17 de novembre de 1386.



Encara que els cuiners solien ser homes, un abundant personal femení treballava també a les cuines, ajudant a cuinar o netejant, i el nom d'alguna d'elles ha quedat reflectit en les fonts (na Toda, n'Aniu, etc.). En les imatges medievals la cuina es presentava com un àmbit femení, especialment en escenes com santa Marta treballant en rebre la visita de Jesús, que ací veiem en una pintura de Giovanni di Corraduccio, de principis del segle XV, situada al refectori del convent de Sant'Anna de Foligno, a Itàlia.

primer va cobrar 4 sous, una quantitat respectable —com la que cobrava si fa no fa un mestre artesà per un dia de treball—, rebuda segurament per endarreriments de serveis anteriors, i el mateix dia va rebre una altra quantitat, d'1 sou i 5 diners, pel seu jornal.³⁷ La neteja era, pel que sembla, la principal funció d'aquestes ajudantes de la cuina, i les compres de graneres o sabó hi devien estar relacionades, encara que hi ha també una curiosa menció als «basurers», que es desfarien del fem generat a palau, per als quals es compraren graneres i un cabàs en una ocasió, i que era igualment freqüent contractar serveis fora d'aquest ambient domèstic per

37. ARV, MR 9.605, f. 62 v., dilluns 4 de juliol de 1386.

a certes tasques quotidianes, com per exemple fer les bugades de roba de la llar, que segurament devien fer llavaneres professionals al riu o a algun safareig públic, o també l'esmolament dels ganivets de cuina, acció per la qual es pagaven periòdicament a l'esmolaire 3 o 4 diners.³⁸

L'escenari de la taula

Tots aquells esforços i aquelles despeses devien pagar la pena, no sols perquè els ducs i els seus estigueren ben nodrits, sinó perquè, alhora, convertiren el moment de menjar en un acte semipúblic d'ostentació de poder i riquesa. La taula del duc devia esdevenir d'aquesta manera un aparador de la seua superioritat social davant dels seus servents, els seus convidats i, molt sovint, d'un bon grapat de vassalls que acudien a ell. La variació diària dels «comensals» del duc, de la qual ja hem parlat pàgines enrere, és la primera confirmació d'aquesta dimensió oberta del menjador del duc, que devia ser la via més fàcil per a difondre les excel·lències dels banquets de palau.

També és cert que no totes les col·lacions del senyor eren idèntiques. Cal preguntar-se, en primer lloc, per quantes vegades seien a taula a la cort i pel vocabulari que empraven per a referir-se a cadascuna d'aquelles ocasions. El més comú és trobar-se només amb el «dinar» i el «sopar», i no hem trobat cap referència a un desdijuni com a tal, encara que altres fonts contemporànies ens parlen de l'expansió d'aquest costum. Francesc Eiximenis, posant com a exemple els cristians primitius, recomanava únicament les dues refeccions diàries citades amb un interval entre elles d'un mínim de sis hores, una norma que, segons ell, només podien eludir els xiquets, els malalts i aquells que feien treballs molt durs, els quals podien desdijunarse i fins i tot menjar quatre o més vegades al dia.³⁹ També Ramon Llull parla de l'esmorzar matutí del xiquet Blanquerna, i conta que Aloma li va posar al seu fill carn rostida i un flaó perquè se'l menjara a l'escola si tenia

38. «Per esmolar lo coltell de la cuyna» es van pagar 4 diners, per exemple, el 8 de juliol de 1386 a Gandia (ARV, MR 9.605, f. 9 v.), o 3 diners el diumenge 3 de setembre a Villena (*idem*, f. 62 r.). Per «II bugades al rebost de la setmana pasada» van pagar 16 coronats el 18 de novembre d'aquell any a El Castillo, i el mateix dia van pagar un altre coronat per «sabó de dos dies» i 5 diners per a graneres (*idem*, f. 69 v.). Entre el personal al qual es paguen salaris hi ha també «la lavana per les bugades», que va cobrar 29 sous pel febrer de 1411, mentre que «a la dona que agrana» li'n van pagar 28 (*idem*, f. 139 r.). La referència als encarregats del fem per als quals es compren «graneres e l cabaç als basurés» en *idem*, f. 16 v.

39. F. EIXIMENIS: *Terç del Crestià*, cap. CCCXXXIII, p. 251.

fam, fet pel qual el pare, Evast, la va reprendre durament, perquè «[...] als infants no deu hom donar a almorzar, dematí, sinó pa tan solament, perquè no s'avesen a ésser golós ni llépols».⁴⁰

No sembla que aquestes recomanacions les compliren tots, perquè Jaume Roig també es queixava que una de les seues esposes «seia's a taula havent menjat e almorçat ja dematí».⁴¹ I sant Vicent denunciava l'excessiva freqüència amb què els seus paisans valencians seien a taula, i citava expressament les paraules *almorçar* i *berenar*, costum que, segons ell, els acurtava la vida. El sant dominic donava inclús l'horari habitual d'aquestes col·lacions: «l'almorzar, per lo matí; el dinar, a hora de tèrcia; al migjorn el berenar, i el sopar al vespre».⁴² Si això era així, la tirania de la llum solar era absoluta, i feia que la jornada començara a trenc d'alba i el dinar tinguera lloc de bon matí, a les 9 aproximadament, però és probable que, especialment en aquestes llars nobles, l'horari es retardara una mica. En tot cas, una de les coses que sembla clara és que ja per als valencians de l'Edat Mitjana l'esmorzar i el dinar eren dues coses diferents, enfront del que passa en altres llocs, com Castella, on són equivalents. Per tant, és més que probable que l'única vegada que apareix en les nostres fonts la paraula *almorzar* siga més aviat aquesta refecció feta tot just alçar-se del llit que feren dos enviats d'Alfons el Vell, en Lop i Joan de Callosa, quan estaven a El Castillo el 1386.⁴³ I també hem de constatar una altra col·lació més rara i esporàdica, el «beure», que consistia en un piscolabis lleuger que es feia especialment amb motiu d'algun viatge, per tal de reposar forces, com van fer els «homes de peu» del duc en el seu desplaçament de Gandia a Dénia a l'estiu de 1386. Encara que en aquest cas només es va anotar el preu per cap d'aquest petita menjada, «VIII diners per home», sabem que solia constar d'un glop de vi i una mica de formatge, una sardina o alguna fruita.⁴⁴

40. R. LLULL: *Llibre d'Evast e Blanquerna*, edició de M. J. GALLOFRÉ, Barcelona, Edicions 62 i La Caixa, 1982, cap. II, pp. 26-27.

41. J. ROIG: *Llibre de les dones o Spill*, cit., p. 55.

42. V. FERRER: *Sermons*, J. SANCHIS SIVERA (ed.), vol. I, p. 219. Vegeu també S. MARTÍ: «Més ne mata la gola que'l coltell», *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, cit., vol. II, pp. 909-920.

43. «Despeneren en Lop e en Johan de Calosa en almorzar 3 coronats» (ARV, MR 9.605, f. 68 v.).

44. ARV, MR 9.605, f. 21 v. També fan referència a aquest «beure» T. M. VINYOLES en «Alimentació i ritme del temps a la baixa Edat Mitjana», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, cit., vol. I, pp. 115-152, especialment pp. 117-118, i A. M. ADROER: «Un convit reial a la Barcelona del segle XV», *idem*, vol. II, pp. 633-639.

Però, com hem dit a l'inici, *dinar* i *sopar* eren els dos vocables referits a menjades que apareixien normalment, i, pel que podem comprovar, el primer era amb diferència el més substanciós, mentre que el sopar es resolía amb freqüència amb una ingesta menor, per exemple de peix —les sardines són citades en moltes ocasions com a «sopar»— o més rarament de carn, com a únic però contundent plat, tal com veiem a la cort de Violant d'Arenós el 7 de gener de 1371, quan es compraren 16 gallines de les quals «a sopar d'aquestes galines maté I^a per a la senyora».⁴⁵ I també hi havia dies en què es reservava part del que s'havia cuinat al matí per a consumir-ho en dues vegades, de manera que a la compra ja apareixia algun aliment destinat «a dinar e sopar».⁴⁶

Per tant, almenys dues vegades al dia el nodrit grup humà que habitava el palau seia junt a taula. Junt? No, exactament. Potser molts es reunien a la mateixa cambra, algun menjador o sala de grans dimensions, però en aquell lloc hi havia diverses taules disposades en ordre jeràrquic i cadascuna amb el seu propi servei, amb una organització semblant, potser, a la de les sales de banquets i celebracions actuals. Els comptes domèstics citen, per descomptat, la «taula del senyor», però també al seu costat la «de la senyora». És a dir, que els dos cònjuges no compartien taula i mantell, sinó que menjaven separats, no sabem si a soles o més aviat acompanyats de les seues persones de confiança, i fins i tot els aliments que se servien eren diferents. Així, el diumenge 23 de març de 1410 «a taula de senyor» van portar: «la primera vianda panses, après I pago ab salsa, après xulles de carsalada en brases ab çucre, fideus a la darrerria», i s'especifica que el comprador va proveir d'un paó «a taula del senyor, al caldo», mentre que immediatament després es va apuntar que «a taula de la senyora» s'havien destinat dos capons.⁴⁷

Però aquestes dues taules principals no eren les úniques: també tenim documentada una «taula dels cavallers», a la qual Joan Negre, com vam veure capítols enrere, va «servir de coltells» entre febrer i abril de 1415, ja amb

45. ARV, MR 9.606, f. 9 v.

46. Per exemple, els ous que el 7 de febrer de 1371 «costaren enfre dinar e sopar II sous I diner» o els «espinacs i peix» del 23 del mateix mes (ARV, MR 9.606, respectivament, ff. 24 v. i 33 v.).

47. ARV, MR 9.621, f. 110 r.



Els comptes de les despeses dels ducs ens diuen que, almenys, hi havia dues taules al seu menjador principal, una per als senyors i una altra «per als cavallers», que disposaven del seu propi trinxant. Potser la imatge no devia ser massa diferent de la que veiem en aquest manuscrit francès del *Lancelot du Lac* de vers 1470, amb les figures del trinxant i el bufó al centre (Bibliothèque Nationale de France, ms. fr. 112 (1), f. 45 r.).

Alfons el Jove,⁴⁸ i és molt possible que hi haguera més taules per al personal de rang inferior, o que aquest menjara a la cuina. Aquesta diversitat de taules sens dubte permetia «classificar» perfectament el personal de la cort en un moment tan significatiu com era menjar en comú. Igualment, convidar a la pròpia taula algú era incloure'l en el cercle dels més pròxims. En aquest sentit, és de la senyora, Violant d'Aragó, de la qual tenim més referències

48. ARV, MR 9.577, f. 75 v.: «A Johan Negre, per lo servir que ha fet de coltells a teula de cavallers del XXV dia del mes de febrer passat tro al XXV dia del mes d'abril après següent».

sobre les seues atencions a invitats o a membres destacats de la seua pròpia cort. Així, estant a Benavarri va rebre el 3 de gener de 1371 un cavaller anomenat mossén Felip d'Anglesola, que «mengà en casa», on va restar almenys una setmana, i al qual li van dedicar diverses atencions;⁴⁹ el mes següent va rebre una altra important visita, la de tres nobles, mossén Arnau d'Erill i el seu fill homònim, i mossén Joan de Bellera, els quals només restaren un dia, però per a ells es compraren dos cabrits per a dinar, que es menjaren farcits d'ous i acompanyats «d'almadroç», i dos parells de gallines per a sopar.⁵⁰ I, anys després, una de les dones de la famosa família Marc, Violant, filla de Jaume Marc, casada amb Bonafonat de Vallebrera i germana de Pere Marc, que era procurador d'Alfons el Vell (tia, per tant, d'Ausiàs Marc), també rebé un tracte especial de l'esplèndida na Violant d'Arenós, que va manar comprar sengles llampugues, peixos molt valorats a l'època, per a la senyora i per a ella.⁵¹

Aquelles taules havien d'estar «vestides» convenientment per a l'ocasió, i les despeses per a fer atractiva la seua aparença van ser importants. Hem de tenir en compte que el més probable és que a la cort ducal, com en qualsevol altra casa de l'època, les taules foren simples taulers que es posaven sobre uns cavallets plegadissos de fusta, i que una vegada acabat l'àpat es desmuntaven —aquest és l'origen de les nostres locucions «parar taula» o «desparar taula»—. Per tant, es tractava d'estructures molt modestes que devien estar amagades per les tovalles i els tovallons de lli, que constituïen l'autèntic «rostre» d'aquelles taules, cosa que explica la constant preocupació per ells.

Per tal de mantenir el palau abastit de matèria primera per a aquesta roba de taula, els ducs signaven contractes amb els seus vassalls mudèjars de la Marina, a mig camí entre la renda i el negoci, de manera que cada any els oficials senyoriais donaven quantitats de lli i d'estopa, procedents dels tributs cobrats o de compres, als alamins de les diverses aljames, els quals, al cap d'un temps, i com un autèntic *putting-out system*, les tornaven filades i teixides, a canvi del pagament d'una quantitat pactada. Així, per exemple, el 1412

49. ARV, MR 9.606, ff. 7 v. - 10 v. El dia 9, per exemple, «vingué Antoni de Selgua ab la mula blanca, lo qual portà 1^a boneta a mossén Felip d'Anglesola».

50. ARV, MR 9.606, f. 31 v., 18 de febrer.

51. ARV, MR 9.588, f. 116 v., dimecres 4 d'octubre de 1382, «Lampugas a la senyora a e madona Yolant March». Sobre la família Marc, vegeu F. GARCIA-OLIVER: *Ausias Marc*, València, Universitat de València, 2009.



Les taules de menjar eren en l'Edat Mitjana simples taulers que recolzaven sobre cavallets plegadissos, origen d'expressions com «parar o desparar taula». Damunt d'aquestes taules hi havia sempre estovalles blanques que en alguna ocasió portaven orles escacades, com la que podem veure ací a l'escena de les Noces de Canà del Retaulle de la Transfiguració de la catedral de Barcelona, de Bernat Martorell (primera meitat del segle XV).

la duquesa Maria de Navarra, esposa d'Alfons el Jove, va realitzar aquesta operació amb sis alamins, en concret els de Castell de Castells, Guadalest, Confrides, Callosa, Tàrbena i Finestrat, per una quantitat global d'11 arroves de lli (140,5 quilos). Per elles va pagar d'una banda la filatura, entre 25 i 32 sous per arrova, segons el pacte al qual s'havia arribat amb l'aljama, i d'una altra la teixidura i el transport fins a Gandia, que solia ser, si fa no fa, la meitat de la quantitat anterior, de manera que el cost total de l'operació per aquelles arroves de matèria tèxtil que «da a fillar la senyora duquesa» va ser de 409 sous, i al final declara que «de tota la filaça de lli e de stopa feta filar, texir e carregar, dix la senyora duquesa que era ben pagada e havia tot lo lenç o drap de lli e de stopa que de XI roves eren exits, comprades per en Galceran de Vich e meses en compte en lo present libre».⁵²

Aquesta era una via ràpida i relativament barata de renovar cada any l'aixovar domèstic, cosa que no devia estar a l'abast de la major part de la població, perquè en quasi totes les cases abundaven els toval·lons «sotils» o «foradats». La quantitat de peces que componien el dit aixovar era també, òbviament, una diferència clara, i en aquest sentit tenim la sort de disposar d'un inventari d'aquest al palau d'Alfons el Vell, que es remunta al 15 de setembre de 1377 (vegeu l'apèndix 3). Hi trobem un mínim de 39 peces diferents. I diem un mínim perquè en moltes ocasions es parla en general «d'unes tovalles», que ací hem comptat com una de sola, quan és molt probable que es tracte d'un conjunt, d'un petit joc de tovalles del qual ignorem el nombre concret de peces que el componien. Crida l'atenció que, malgrat el que hem dit, ací també apareixen unes poques tovalles «oldanes» o «squinçades», encara que són minoria enfront del que és habitual en altres llars més modestes.

Un altre element interessant és el material de què estan fetes. Hem de suposar que, quan no se cita expressament una altra fibra, les peces inventariades són de lli, tela que és amb diferència de la qual estan fetes la majoria, perquè només d'un conjunt de tres tovalles, d'una altra parella «d'argent nou» i d'un «drap de dreçador» es diu que eren d'estopa, en realitat un altre teixit que es fa amb les parts més bastes del mateix lli o

52. ARV, MR 9.582, ff. 45 v. i 47 r. La utilització del sistema del *putting-out* amb comunitats mudèjars valencianes i murcianes va ser ja documentada per P. IRADIEL: «En el Mediterráneo occidental peninsular: dominantes y periferias dominadas en la Baja Edad Media», *Areas, Revista de Ciencias Sociales*, 1986, pp. 64-77).

del cànem, que se separen en pentinar-los. La presència de l'argent en un d'aquests conjunts és part de la decoració, en la qual intervenen també altres fibres, com el cotó i el cànem, que només s'utilitzen en la confecció de bandes decoratives de les dites tovalles, en concret en unes llistes blaves el primer i en unes altres de negres el cànem. Perquè el fons de qualsevol de les tovalles era quasi preceptiu que fóra blanc, color símbol de puresa i més fàcil de llavar amb els primitius lleixius que s'usaven a l'època. Tanmateix, confirmant el que podem veure en tants retaules gòtics, moltes de les peces apareixen «scacades», és a dir, amb una decoració en forma de tauler d'escacs als extrems.

Amb tot, el més suggestiu d'aquesta relació de roba de llar és la important varietat de peces i, com a conseqüència, la gran especialització en funcions diferenciades que cadascuna acomplia. És clar que la majoria són tovalles per a cobrir les taules on es menjava, però també trobem «draps de dreçador» per a cobrir probablement el tinell o aparador on s'exposava la vaixel·la; hi ha igualment «toval·loles de dar ayguamans al senyor marquès», o el que és el mateix, per a eixugar-se les mans després d'haver-se-les rentat amb aigua al començament de l'àpat; i «toval·loles per a sobrecoch», segurament les que portava aquest oficial, espècie de *maître* a càrrec de la sala, al muscle com a símbol de la seua autoritat; i per descomptat els tovallons individuals per als comensals, un autèntic luxe en una època en què el més freqüent era compartir-los.⁵³

Però, més enllà del que trobem en aquest inventari, les referències a altres peces de drap per a la taula apareixen per tot arreu en la documentació dels ducs, i algunes devien constituir una certa expressió de luxe, com les «quatre toval·loles de tela de França» per les quals pagaren 52 sous el 1415, i que, junt amb unes camises, s'haurien de decorar amb un quart i mig d'or i unes randes d'argent.⁵⁴ També és un element bastant especialitzat el «torcacoltells», perquè s'emprava exclusivament per a netejar el ganivet quan es canviava d'aliment —senyal, d'altra banda, que no canviaven ni els

53. De nou podem recórrer a Jaume Roig per a trobar un exemple d'aquest costum, quan assenyalava que la seua primera dona era massa refinada perquè, a més de «senyalat plat, certa scudella [...] taça apartada, sal no tocada [...]» tenia «son drap de boca» i «tallar sens broca no consentia» (J. ROIG: *Llibre de les dones o Spill*, cit., p. 55).

54. ARV, MR 9.577, f. 83 r. L'or va costar 7 sous i 8 diners; l'argent, molt abundant, 112 sous, encara que devia servir per a moltes més peces, i encara es pagaren 6 sous més per a «cosir les toval·loles».

coberts ni els draps entre plat i plat—, i apareix també entre les pertinences dels ducs quan, el 1386, es van comprar tres pams d'estopa per a fer-ne. I probablement el resultat serien els sis torcacollets que es cosiren quatre dies més tard a canvi de 5 diners.⁵⁵

D'altra banda, cal dir que encara que és possible que aquesta roba de taula es transportara, almenys les peces més preades, també era prou normal comprar i fins i tot «fabricar» noves peces quan la cort es desplaçava. Així, l'estada manxega d'Alfons el Vell a finals de 1386 va suposar la compra, només arribar a El Castillo, de 7 vares de llenç (5,84 metres) per a fer-se set «tovalloles de mans», que costaren en total 23 coronats i un diner (3 sous i 1 diner valencians),⁵⁶ i també de camí al seu castell de Benavarrí Violant d'Arenós va comprar un parell de tovalloles «a la taula de la senyora» i un parell d'«eyxugamans».⁵⁷

És clar que, si cares eren les teles de la taula, molt més devia ser la vaixel·la i els elements de metalls preciosos que es disposaven sobre les teles en les ocasions més solemnes. A més de les peces de ceràmica decorada, hi devia haver una bona quantitat d'elements d'argent daurat, o fins i tot en algun cas d'or. Encara que les mateixes disposicions de la casa reial que va fer Pere el Cerimoniós, segons les quals tots havien de beure en tasses d'argent, blanc o daurat, i més o menys grans segons el seu estatus, difícilment es van fer realitat, marquen sens dubte l'ideal de les corts aristocràtiques pel que fa a la vaixel·la.⁵⁸ A la cort ducal trobem freqüents encàrrecs a argenteres locals o de València que, llevat d'alguna dotació per a les capelles de la família, o de les mateixes joies que portaven posades els membres de la família, devien tenir com a finalitat principal l'ornament de la taula. En algun cas trobem fins i tot la compra d'un got d'or, com la que es va fer el 1382 d'un argenter de València,⁵⁹ encara que els pagaments per aquestes

55. ARV, MR 9.605, f. 12 v. i 14 v. La tela de què estaven fets costava 20 diners l'alna, de manera que es van pagar 2 sous i 11 diners.

56. ARV, MR 9.605, f. 70 r. El llenç va costar 2 coronats i 8 diners la vara, més 3 coronats i 5 diners «de cosir».

57. ARV, MR 9.582, f. 56 r. Li costaren 7 sous jaquesos els primers i 7 sous i 4 diners els segons, i va comprar també diverses substàncies medicinals («màstech», «sanc de dragó» i «regalícia»), unes sabates per a ella mateixa i un barral de vinagre.

58. F. M. GIMENO, D. GOZALBO i J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, cit., pp. 173-174.

59. ARV, MR 9.595, f. 58 v.

obres precioses solen ser més imprecisos, com el que es va fer en nom de la duquessa Maria de Navarra a Lluís Campos, argenter de Gandia, de 17 florins (187 sous), «per algunes obres d'aur e argent que ha fetes a la senyora duquessa».⁶⁰



La vaixel·la era una part important de l'ostentació visual d'una taula medieval. Els ducs de Gandia disposaven d'algunes peces de plata, però també la ceràmica de Manises era considerada un luxe, que alguns pintors van reflectir en les seues composicions, com Jaume Ferrer en el seu Sant Sopar de Santa Constança de Linya, hui al Museu Diocesà i Comarcal de Solsona [Sant Sopar (Fragment de retaule). Atribuït a Jaume Ferrer I. Pintura al tremp i pa d'or sobre taula. Segon quart s. xv. Procedent de Sta. Constança de Linya (?), Navès (Solsonès). Núm. Inventari: MDCS 16], del qual veiem un detall.

60. ARV, MR 9.577, f. 80 v., 15 de novembre de 1415.

El valor de les dites vaixelles era, d'una banda, simbòlic i d'ostentació, en tant que mostrava la categoria superior dels que en gaudien, però també tenien un rol ben pràctic, que ja s'ha documentat en el cas de les corts reials, i que ací, potser a una escala inferior, tornem a veure, i és esdevenir actius financers que es podien empenyorar en un moment donat per tal d'aconseguir capital líquid. Així, el 1416 es van retornar a Miquel Dalmau, que ocupava a la mateixa cort el càrrec de «loctinent del collector de rendes», 330 sous d'un préstec que havia fet abans als ducs i pel qual tenia «tres peces d'argent qui eren stades meses en penyora per obs de la provisió de la senyora duquessa».⁶¹ En realitat, l'empenyorament va durar poc més de dos mesos, del 13 de gener al 30 de març, i el pagament va anar acompanyat de la compra d'altres joies, en concret d'uns «paternostres» d'or per a la mateixa senyora, que costaren uns altres 330 sous, amb la qual cosa, almenys en aquest cas, no podem pensar en una operació originada per la penúria per la qual passava la família, sinó en una estratègia econòmica habitual per tal d'ajustar el diferent ritme dels ingressos i les despeses. Una forma de procedir que ha estat documentada en molts llocs de l'Europa tardomedieval i moderna i que els nostres ducs, que patiren en alguns moments de la seua trajectòria moments d'autèntiques dificultats econòmiques, coneixien bé. Sense anar més lluny, el 1412 la mateixa duquessa hagué de socórrer la vila de Benavarri en el pagament dels interessos d'un violari que probablement havien contractat per a ajudar els ducs en els seus deutes. Per raó d'aquest préstec, el municipi havia de pagar a Jaume Mir, de Tamarit de Litera, una renda de tres mil sous a l'any, i en aquell moment segurament no van poder afrontar-lo, perquè la duquessa va enviar el 24 d'agost d'aquell any a Tamarit un missatger, Pere Ferrer, «ab l'argent de casa» perquè li ho donara en penyora al prestador.⁶²

61. ARV, MR 9.577, f. 103 v. Sobre l'empenyorament de joies i vaixel·la d'argent per Alfons el Magnànim ja vam escriure en J. V. GARCÍA MARSILLA: «El poder visible. Demanda y funciones del arte en la corte de Alfonso el Magnánimo», *Ars Longa. Cuadernos de Arte*, 7-8 (1996-1997), pp. 33-47. I posteriorment s'han fet algunes recerques més sobre el tema com la de R. CONDE: «Orfebreria impignorada por Alfonso el Magnánimo en Nápoles en 1421», *Aragón en la Edad Media*, 16 (2000), pp. 185-196.

62. ARV, MR 9.582, f. 75 v. Sobre l'ús quotidià d'aquests empenyoraments entre famílies de la més alta noblesa i de les cases reials, vegeu E. WELCH: *De compras en el Renacimiento. Culturas del consumo en Italia, 1400-1600*, València, PUV, 2009, especialment pp. 90-93. El violari i les altres formes del crèdit censal en J. V. GARCÍA MARSILLA: *Vivir a crédito en la Valencia medieval. De los orígenes del sistema censal al endeudamiento del municipio*, València, PUV - Ajuntament de València, 2002.

Tot allò no feia sinó ressaltar la importància d'aquestes peces de luxe, que constituïen una part important del «tresor» de la família, de manera que calia mantenir la vaixel·la ben custodiada, raó per la qual apareixen càrrecs cortesans com el de «guarda de les escudelles», ocupat per un tal Pedro el 1386.⁶³ I al mateix temps, el manteniment de les peces generava també despeses, per la reparació d'aquelles trencades o desgastades per l'ús, com una «colteller» de la senyora duquessa, algun tipus d'artefacte per a guardar els ganivets, que va ser lliurada a un artesà anomenat Jaume Pelegrí «per adobar» a canvi de 9 sous.⁶⁴ Però, al costat de les vaixel·les cares, hi havia també tota una sèrie de recipients d'ús quotidià, segurament utilitzats pel personal de servei de la cort o en àpats que no estigueren envoltats de la pompa de les grans refeccions senyorials. Així trobem plats, escudelles o greams (copes) «de terra» a preus, de fet, molt assequibles, d'aproximadament un diner per peça; i també culleres de fusta, les úniques que hem trobat en la documentació, i de les quals se'n compraren quatre el 1411 per només tres diners cadascuna; o copes de vidre, un element que és certament estrany en les excavacions arqueològiques, però que ací en trobem en alguna ocasió, i a uns preus que ens indiquen que el vidre ja no era una manufactura de luxe, com ho havia estat temps enrere. Així, una copa d'aquest material costava només cinc diners a Gandia el 1386, mentre que a Benavarrí un parell d'ampolles va costar 1 sou i 7 diners; un parell de tasses, 1 sou, i «dos berlets (gobelets?) de vidre per a la senyora», 6 diners.⁶⁵

D'aquests objectes modestos, un bon grapat es destinava al servei «de les cambres» o, el que és el mateix, de les habitacions privades del senyor o dels personatges més importants de la seua cort. Per a aquestes habitacions es compren des d'elements relacionats amb la higiene o la neteja, com graneres, orinals, sabó i «taraçes» o gerretes per a llavar-se les mans i la cara, a altres més relacionats amb la possibilitat de prendre alguna petita col·lació

63. ARV, MR 9.605, f. 21 v.

64. ARV, MR 9.577, f. 74 v. També en el viatge que va fer amb el seu seguici Alfons el Jove de Tamarit a Gandia el 1417 es va consignar també la despesa d'«adobar la copa», segons recull M. D. CABANES PECOURT: «Diferenciación económica regional en 1417: cuentas de un viaje», *Ligarzas*, 3 (1971), pp. 169-189.

65. Les despeses de Benavarrí en ARV, MR 9.603, f. 24 v., 5 de febrer de 1371; les de Gandia, on trobem dues compres, cadascuna d'una copa de vidre, en ARV, MR 9.605, ff. 83 r i 88 v. Els mateixos dies tenim també adquisicions de «VI escudelles de terra» per 6 diners, i el 1411 trobem 4 «greams de terra» per 6 diners (*idem*, f. 132 v.).



La popularització dels recipients de vidre per a contenir líquids, com el vi o l'aigua, es veu reflectida en la iconografia dels retaules gòtics, on no és difícil trobar damunt de la taula alguna ampolla o got d'aquest material, que amb la tècnica de l'oli era més fàcil representar de forma realista, com veiem a la taula central del Retaule del Sant Sopar de Jacomart i Reixach, del Museo Diocesano de Segorbe, on es representen també altres elements, com els salers, els ganivets, una gerra de peltre o estany, llesques de pa i un calze gòtic amb què es tracta de relacionar el fet amb la institució de l'eucaristia.

en privat, com cànters per a tenir aigua o vi, escudelles i safates o «servidors». L'àmbit més íntim tenia també, per tant, el seu espai en una cort bolcada normalment cap a l'espectacularitat dels actes públics.⁶⁶

66. Els comptes d'Alfons el Vell de 1411, confeccionats ja amb un duc especialment ancià, són abundants en aquestes despeses, i segurament no per casualitat. Al febrer d'aquell any es compren «IIII graneres a la cambra» per 8 diners (a 2 diners la granera); «II orinals» per 1 sou i 8 diners (a 10 diners cadascun) i 12 lliures de sabó per 3 sous (a 3 diners la lliura de 355 grams) (ARV, MR 9.605, ff. 134

Però tornem finalment a aquests actes, perquè ens resten alguns aspectes fonamentals per a la celebració dels àpats en comú, com per exemple els elements per a la il·luminació de la sala. Com ja han descrit alguns historiadors, la posició ocupada dins d'un menjador no constituïa merament una «topografia dels honors» en aquell petit cosmos, sinó que el fet de ser situat més prop o més lluny de l'amfitrió suposava tenir accés o no a certs aliments, i també gaudir d'una millor llum o restar entre penombres.⁶⁷ La major claredat, amb canelobres i bons brandons de seu, o fins i tot de cera, es reservava, doncs, per a les taules del senyor i la senyora. El 1386, per exemple, compraren un dia, a més de «brandonets per a la missa», dotze més «de dar vy», que pesaren 7 lliures, quasi dos quilos i mig de cera, per un preu d'11 sous i 8 diners.⁶⁸ I uns dies després, el 17 d'agost d'aquell any, van adquirir a un especier anomenat «en Català» dos parells de «brandons e brandones de servyr» destinats a l'ús de «lo senyor conte» per l'exorbitant quantitat de 62 sous i 10 diners.⁶⁹ Amb aquell aparell lluminós caldria imaginar-se el senyor i els seus convidats com ressaltats per un focus que els convertia en el grup més visible de la reunió.

Al seu voltant es devien moure, com a veritables actors d'una representació, els principals servidors de la taula, en una època en què ocupar aquests oficis era tot un honor. Així tenim personatges que s'ocupaven de proveir d'aigua i tovallons als comensals a l'inici de l'àpat, quan es rentaven les mans per a començar a menjar, i també després, probablement en més d'una ocasió, si tenim en compte que molts aliments, i especialment els rostits, s'agafaven amb els dits. Uns altres «servien de coltells», és a dir, tallaven amb habilitat els rostits i repartien per ordre jeràrquic els trossos entre els assistents, i no oblidem que l'autor del més famós tractat sobre la pràctica d'aquests trinxants, l'*Arte Cisoria*, va ser un descendent d'Alfons el

v., 136 v. i 139 r.). Però també trobem l'adquisició d'altres objectes per als reduïts íntims anys abans: el 1386 registrem la compra d'un «cànter a la cambra» per 3 diners (*idem*, f. 5 r.); de dos cànters més dies després per 8 diners (f. 11 v.); de dos «servidores» per 3 sous, i de sis escudelles de terra per 6 diners (f. 10 v.), i de «III taraçes a les cambres» per 8 diners més (f. 11 r.).

67. Vegeu, per exemple, les pàgines que dedica B. LAURIOUX en «Le repas, acte social», dins del seu *Manger au Moyen Âge*, cit., pp. 185 i ss., o J. MARTY-DUFAUT: *Le festin médiéval*, Besançon, Heimdal, 2005.

68. ARV, MR 9.605, f. 13 r.

69. *Idem*, f. 55 r.



El costum de posar molt de menjar a taula tenia relació amb l'ostentació de riquesa i poder, que anava acompanyada del repartiment de les sobres del banquet als criats o als pobres. Freqüentment, aquest donatiu de les sobres es posava en artístiques navetes com aquesta, feta probablement a València al segle XV, de plata i conquilla de caragol marí, que és propietat del Museo de la Catedral de Zaragoza.

Vell, el ja citat Enrique de Villena.⁷⁰ A ells caldria afegir el coper, que servia el vi i confeccionava les mescles necessàries amb mel o espècies. De tots ells, i dels personatges que ocuparen aquests càrrecs, ja n'hem parlat en el primer bloc d'aquesta obra.

Aquell nombrós personal devia ser com una mena de *ballet* servicial, que es movia amb mestria entre els comensals, alhora que anaven servint-se els plats per ordre. Però, per quin ordre? En el capítol anterior, ja n'hem avançat alguna cosa, però convé reflexionar sobre el model que trobem a la

70. E. de VILLENA: *Arte Cisoria*, edició de F. B. NAVARRO REIG, Barcelona, edició facsímil, impremta la Renaixença, 1879. Vegeu també l'estudi d'E. GASCÓN VERA: «La ceremonia como ciencia: «El arte cisoria» de Enrique de Villena», *Actas del VIII Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas*, Madrid, Istmo 1989, vol. 1, pp. 587-595. El «trinchante de damas» era també un dels oficis millor retribuïts a la cort d'Isabel la Catòlica, amb 38.000 maravedís anuals segons J. VALLÉS ROJO: *Comer con Isabel de Castilla. La cocina en tiempos de la reina Católica*, Valladolid, Diputación Provincial, 2004, p. 49.



Les bones maneres a taula eren símbol d'educació refinada i d'estatus social, i l'hagiografia expressada als retaules relacionava la contenció i el «saber estar» amb el bé. De manera que, per exemple, la recuperació del cos de sant Martí per part dels habitants de Tours es va fer aprofitant que els de Poitiers, que l'havien furtat, estaven menjant sense fre i havien begut massa, tal com podem veure al retaule de Sant Martí Sescorts, atribuït al Mestre de les Figures Anèmiques i hui al Museu Episcopal de Vic, © Museu Episcopal de Vic.

cort ducal i comparar-lo amb el que hi havia en altres llocs, i inclús el que aconsellaven els moralistes. Doncs bé, un dels referents clau de l'organització dels àpats en l'època era el *service à la française*, moda de servei que imposava la potència política per excel·lència del moment, i que consistia bàsicament en una successió d'*assiettes* on es començava per un aperitiu, seguit d'un potatge, un rostit i finalment les postres, la qual cosa suposava que els dos plats forts, el potatge i el rostit, representaven dues formes de preparació diferents, però també de consum, perquè al primer li corresponia l'escudella o plat fondo i la cullera, i al segon el tallador o plat pla i el ganivet.⁷¹ Els italians, també amb importants lligams culturals amb la Corona d'Aragó, semblaven obeir millor les prescripcions dels metges, que aconsellaven obrir l'apetit amb una ensalada, prendre després els aliments més pesats, sobretot la carn dels quadrúpedes, a continuació les aus i finalment els confits per a millorar la digestió.⁷² Per la nostra part, Francesc Eiximenis, intentant demostrar «Com catalans mengen pus graciosament e ab millor manera que altres nacions», afirmava que ací es menjava «primer l'ast e puis l'olla», costum que segons ell era «millor e pus sana costum, e pus profitosa que la contrària».⁷³ No podem dir, amb tot, que els nostres ducs seguiren fidelment les recomanacions del franciscà, malgrat les estretes relacions que els unien,⁷⁴ perquè, entre altres coses, la composició de les seues refeccions era, com ja vam veure, prou més complexa que només dos plats, i perquè sembla que es va jugar molt més amb la varietat. És cert que els rostits constituïen l'eix del menjar, i que, en general, la màxima de posar els llegums bullits o les pastes al final s'acomplia, però tampoc no faltaren els dies en què l'àpat s'obria amb un arròs o guisat de carn amb cebes o porros. El ducs, pel que sembla, partien de la tradició local, però agafaven les influències alienes que els arribaven per via dels seus cuiners estrangers, de les seues pròpies trajectòries vitals o de les relacions mercantils, per a introduir tot un ventall de possibilitats que trencara la rutina quotidiana.

71. Vegeu especialment J. L. FLANDRIN: *L'Ordre des mets*, París, Odile Jacob, 2002.

72. A. J. GRIECO: «Le repas en Italie à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance», en J. L. FLANDRIN i J. COBBI: *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, París, Odile Jacob, 1999, pp. 115-149.

73. F. EIXIMENIS: *Lo Crestià*, cit., pp. 147-148.

74. El *Dotzé del Crestià* d'Eiximenis va ser patrocinat per Alfons el Vell, a qui el va dedicar (M. DE RIQUER i A. COMAS, *Història de la literatura catalana*, Barcelona, Ariel, 1983, vol. II, p. 143).

Aquest tapís, que pertany al Museo de la Catedral de Zaragoza, va ser teixit a Flandes en el segle XV, i representa el banquet del rei persa Assuer, un episodi bíblic que ací s'ha convertit en una festa cortesana a la qual no li falta detall, des dels servidors en acció, els comensals asseguts, el tinell per a exposar la riquesa de la vaixel·la o les fastuoses viandes. Una imatge així probablement es podria veure al palau dels ducs de Gandia durant les grans celebracions.





Finalment, als grans convits rarament faltaven els entreteniments —recordem que el nom *entremés* ve de les petites obres teatrals que se solien representar a l'Edat Mitjana entre plat i plat— i, sobretot, la música, que tant agradava als ducs. Hi havia trobadors i ministrils, alguns dels quals devien formar part d'una manera més o menys permanent de la cort, com un tal «Poqua Roba», documentat almenys des de 1395, amb Alfons el Vell, i que seguia al servei del seu fill vint anys més tard, quan, estant malalt, va ser atès per un metge de Xàtiva que va pagar el duc.⁷⁵ O també Joan Ortolà, «ministrer del marquès de Villena» el 1388.⁷⁶ Però també era freqüent la contractació puntual de músics, inclús durant els desplaçaments de la cort, com els «VIII ministrers e I trompeta» que es desplaçaren fins a Xinxella, on es trobava llavors Alfons el Vell, per a actuar per a ell;⁷⁷ o el «sonador de llaüt» que va acollir Alfons el Jove «en lo seu alberch en València» l'any 1415.⁷⁸

La música, els llums, els menjars, els servents, fins i tot els perfums que es cremaven en peveters i «castanyes», devien contribuir a convertir els banquets dels ducs en ocasions inoblidables per al seus convidats, i crear així la imatge fastuosa dels senyors. Una forma més, lúdica i impactant, de recordar com estava d'alt en l'escala social aquell llinatge de sang reial, i de socialitzar els presents dins de les estrictes normes d'etiqueta a taula que regien en aquella època, les quals regulaven amb precisió el comportament de cadascú, la forma de mantenir el «seny», de no eixir-se'n d'un codi estricte, que era un dels reflexos més cridaners de les desiguals relacions personals pròpies de la societat medieval.⁷⁹

75. ARV, MR 9.577, f. 74 v., «Item a un metge de Xàtiva qui curà a Poqua Roba de sa malaltia – XX-XIII sous». La referència de 1395 la dona J. CASTILLO: *Alfons el Vell. Duc Reial de Gandia, cit.*, p. 157.

76. *Ibidem*.

77. ARV, MR 9.605, f. 66 v.

78. ARV, MR 9.577, f. 86 r.

79. Sobre les normes individuals d'etiqueta, vegeu J. V. GARCÍA MARSILLA: *La jerarquia de la mesa...*, *cit.*, pp. 181-183.

Acostar-nos a les despeses dels il·lustres ducs reials de Gandia, escodrinyar com per una finestreta l'interior del palau d'una de les famílies més importants del nostre passat medieval, ens ha ajudat a desfer una bona part dels mites que, en la mentalitat popular, resten encara en peus sobre aquest període, suposadament «fosc», de la història d'Occident, que és l'Edat Mitjana, i ha servit alhora per a adonar-nos de l'interés que per a l'historiador pot revestir l'estudi de les pautes de consum dels nostres avantpassats.

Perquè, lluny de la imatge d'uns nobles medievals despreocupats i malgastadors, i després de la impressió inicial que provoquen uns comptes que, òbviament, no estan fets per una ment del segle XXI, un estudi més profund revela la lògica interna d'aquelles despeses. I així, sense que arribem a afirmar, ni de bon tros, que el consum a la cort dels ducs estava perfectament planificat, aquestes fonts documentals donen, com a mínim, mostres d'una recerca constant d'estratègies per tal de racionalitzar-lo.

Hem de considerar, en primer lloc, les dimensions de l'esforç: els següents dels grans senyors feudals com aquests eren col·lectius complexos, jerarquititzats i canviant, que, a més a més, es desplaçaven quasi contínuament, i es comunicaven entre ells, intercanviant persones, productes i idees. Controlar el dia a dia de quasi un centenar de persones de tots els estrats socials no devia ser gens fàcil. Les quantitats de diners implicades tampoc no eren menyspreables: per exemple, Mateu Godes, el comprador d'Alfons el Vell pel 1386, va gestionar, durant el mes de juliol d'aquell any, unes despeses totals de 4.488 sous valencians. Val a dir que amb aquella quantitat, i per aquell temps, s'haurien pogut comprar cinc cases de qualitat mitjana-alta a la ciutat de València, o que la dita xifra equivalia a més de tres anys del salari d'un mestre artesà.

Tanmateix, l'anàlisi d'aquelles «màquines de consumir» ens ha fet descobrir, com déiem, que els oficials senyoriais eren capaços de generar

pràctiques que «maximitzaven» d'alguna manera el rendiment dels diners de què disposaven. D'una banda, havien d'administrar les reserves, combinant les compres diàries amb els «productes de casa», alguns dels quals provenien de rendes en espècie i restaven emmagatzemats durant més temps als rebostos del palau. A més, la seua tasca comportava una meticulosa actuació sobre el territori, a la recerca de les millors qualitats i els millors preus en productes tan ordinaris com el forment, el vi, el peix, les gallines o la llenya. Així, els senyorijs, a partir de la seua distribució geogràfica, els seus trets naturals, però també la diferent natura i condició dels seus vassalls, servien per a proveir la cort d'allò més necessari, desenvolupant-se una mena d'especialització en el seu si que feia que alguns llocs foren més reputats per la producció d'un o altre aliment o matèria primera. El peix de Calp, la llenya de Ròtova, les gallines de Finestrat, el forment de Beniopa o el vi de Villena arribaren així a gaudir quasi d'una mena de modesta «denominació d'origen» al palau gandià en funció no sols de la seua qualitat, sinó també de les facilitats de què gaudien en cada lloc els oficials senyorials per a aconseguir-los. I, quan calia, aquells mateixos oficials intervenien en el mercat i en el teixit productiu local a través d'actuacions com la creació d'una xarxa «protoindustrial» en el cas del lli, on, a partir del producte de les rendes senyorials, la matèria primera tornava a les aljames mudèjars que la produïen perquè hi filaren i teixiren els llenços a domicili a canvi d'un salari sempre més baix del que caldria oferir a la vila.

El senyoriu disposava, a més, d'instal·lacions per al processament dels aliments, com molins, forns, almàsseres o carnisseries, els quals necessitaven un manteniment constant, que també generava despeses. Però allò pagava la pena, no sols perquè l'arrendament d'aquells monopolis contribuïa a fer créixer els ingressos, sinó perquè esdevenien una mena de filtres per on havia de passar la major part de la producció local, que era així controlada i supervisada pels agents senyorials.

Ara bé, malgrat aquella posició econòmica dominant dels ducs sobre els seus territoris, el que també podem aprendre de l'estudi d'aquestes comptabilitats és que, inclús a les taules nobles, el mercat era, amb diferència, el proveïdor principal. Per tot, o quasi per tot, es pagava un preu, per petit que fóra, i la demanda senyorial va esdevenir així un important dinamitzador dels intercanvis locals, que facilitaria l'existència, per exemple a Gandia, de mercaders o artesans d'un cert nivell, com especiers, argenters

o mestres d'obres, sense oblidar l'abundància d'altres establiments més modestes que rebien freqüents comandes del palau, com les tavernes o les carnisseries. De fet, la major part de les compres es feien al mercat local, i el cercle d'abastidors només s'eixamplava per a uns pocs articles que calia anar a buscar fonamentalment a la ciutat de València. Dels alimentaris caldria destacar sobretot el vi grec, que s'afegiria a les teles de luxe, les pells i alguns objectes d'or o plata; però, en general, els aliments viatjaven especialment entre llocs dependents del mateix senyor, com ho hem vist, per exemple, amb les pomes de la baronia d'Arenós o el peix de diversos llocs de la Marina. La pertinença a un mateix senyor devia, per tant, generar uns vincles econòmics, i per això quan analitzem, per exemple, les pautes de consum de membres de la casa reial, trobem aliments arribats des de més lluny, però també majoritàriament dels seus territoris vassalls, com veiem en el cas dels monarques de la Corona d'Aragó, els quals, on estigueren, es feien portar la sal de Cardona o els formatges de Menorca i d'Aragó.

Amb tot, més enllà d'aquestes implicacions econòmiques, la tria dels aliments a consumir tenia també un fortíssim component cultural. La dieta de personatges potentats com els ducs es regia sobretot per les estructures ideològiques generades per aquella societat estratificada en la qual ells se situaven molt prop de la cúspide de la piràmide. Un noble havia de menjar aquells aliments que se suposava que eren adients per a ell, i tant Alfons el Vell com tota la seua família complien perfectament aquest requisit. Grans devoradors de carn roja, però també d'aus; amants del pa blanc, el vi dolç i les salses molt especiades; sibarites dels confits de sucre quan aquest encara era una raresa, l'alimentació dels ducs reials podia, amb ben pocs retocs, intercanviar-se per la de qualsevol altre aristòcrata de Catalunya, Castella, França o Itàlia. És veritat que podem trobar algunes peculiaritats locals en la seua dieta: beure exclusivament vi, i mai, per exemple, cervesa, com feien sovint els nobles anglesos o alemanys; tenir al seu abast una important varietat de vegetals mediterranis o de peixos de la zona; menjar més carn de moltó que de vaca; fer ús de condiments locals com el julivert o el safrà, etc., però, amb tot, els noms dels plats que apareixen citats en la seua documentació, i especialment moltes de les salses de contrastat sabor, com la camalina, o de refinades preparacions, com el menjar blanc, apareixien tant en els receptaris en català com en els francesos, anglesos o italians. De fet, la cultura gastronòmica havia traspasat en l'època les distàncies i les

fronteres polítiques, i els membres de les elits podien identificar-se a través d'aquesta cultura com a pertanyents a una mateixa classe privilegiada, encara que parlaren llengües diferents o foren vassalls d'altres monarquies.

També a través del cas dels ducs reials de Gandia podem perfectament comprendre com es va desenvolupar aquest procés, quan veiem el constant tràfic d'enviats, missatgers i convidats; la circulació d'aliments com a regals, i sobretot la contractació de personal molt qualificat a l'estranger, com el cuiner francès que hi havia a la cort almenys des dels primers anys d'Alfons el Jove. Hem de suposar que els llargs anys de «captiveri» al nord dels Pirineus que va passar l'últim duc degueren ser també molt importants a l'hora de reforçar aquesta tendència. En tot cas, aquell seria l'equivalent gastronòmic de la difusió de corrents internacionals que veiem també en altres aspectes de la cultura material, per exemple en la indumentària —també hi ha sastres alemanys a la cort gandiana— o en les arts figuratives, sobretot la pintura i la miniatura, que han estat bastant més estudiades.

Els ducs reials de Gandia no eren, per tant, ni de bon tros, uns nobles provincians, per més que els seus senyorijs foren territoris marcadament rurals i que la major part de les seues vides foren una constant peregrinació de castell en castell. Fins a llocs ben apartats dels Pirineus o de la Manxa més profunda aquells nobles portaven els seus hàbits refinats i el seu alt tren de vida, que de vegades obligava aquelles poblacions a fer grans esforços per tal de garantir l'abastiment dels seus senyors i del grup humà que pul·lulava al seu voltant. Perquè, a més, com hem tractat d'explicar, aquestes corts nobiliàries no eren únicament grans consumidores per la qualitat dels aliments que compraven, sinó també per la seua quantitat. La presentació sobre la taula de quantitats ingents de menjar apareix perfectament documentada en els comptes, que ens informen diàriament de les compres i de la quantitat de comensals als quals anaven destinades. A més, cal pensar que ni tan sols la repartició del menjar entre aquelles persones devia ser igualitària, i a comprovar-ho ens ajuden algunes anotacions que detallen el menú exclusiu del senyor o la senyora, o els aliments destinats a certes persones del servei o als malalts. Tot allò permet confirmar que, efectivament, el menjar quotidià d'aquells aristòcrates constituïa un pantagruèlic banquet on fàcilment se servien una o més aus per a cadascun, a més d'altres carns o peixos, verdures, molt de pa i quasi un litre de vi. I les preguntes sorgeixen immediatament: quin sentit tenia aquella gana voraç

de la classe noble?; i en realitat s'ho menjaven tot? No és fàcil donar respostes, encara que sembla admés, des dels estudis de Montanari o Flandrin, que allò era part de la «retòrica visual» del poder dels guerrers, heretada dels temps altmedievals, quan el vigor físic, associat a la capacitat de devorar, sobretot, carn, estava en la base de la seua supremacia social, i que en la Baixa Edat Mitjana aquell comportament es va anar transformant, com ja hem dit, en una mena de ritual que substituïa el «menjar molt» pel «tenir molt damunt la taula», redistribuint després les sobres del banquet senyorial entre els seus subordinats i, si calia, entre els pobres. Encara que no podem afirmar quines parts concretes del menjar dels ducs reials es repartien d'aquesta manera, l'atenció constant als necessitats, amb «ofertes» i donacions per a ells, que trobem en la seua comptabilitat, sembla anar en la mateixa direcció, i potser és l'única explicació plausible del fenomen, sense descartar per això la mateixa golafreteria dels privilegiats, desitjosos de destacar-se precisament en això que estava dolorosament més lluny de les possibilitats de la majoria de la població.

Amb aquesta inflació del consum nobiliari no era estrany comprovar que, pocs dies després de l'arribada de la cort a algun dels llogarrets dels quals eren senyors, el preu dels queviures i dels objectes més quotidians començava a encarir-se. Precisament aquella era una de les principals raons de ser del tarannà ambulat d'aquells seguicis: no calia sobrecarregar especialment cap població, i al mateix temps el senyor devia fer-se present almenys periòdicament en totes, de manera que, per a molts veïns, l'arribada dels nobles titulars podia convertir-se en una sobrecàrrega o, ben al contrari, en una ocasió de negoci que mai no sabien quan podria tornar a presentar-se.

La realitat, no obstant això, era que hi havia viles millor preparades que altres per a esdevenir petites «capitals» d'aquells estats senyorials, i en el cas dels ducs reials semblava clar que aquest centre preferit no podia ser un altre que Gandia. Amb una població superior a la de qualsevol altre lloc del seus dominis, situada en una plana fèrtil i ben irrigada, comunicada per mar tant amb altres importants peces del trencaclosques senyorial dels ducs, com Dénia i els altres ports de la Marina, com també amb València o amb la mateixa Oriola, de la qual importava forment quan calia, ja Alfons el Vell va fer les estades més prolongades de la seua cort a la vila de la Safor, costum que continuaria més tard el seu fill. Com a conseqüència, el palau

gandià va gaudir de les millors instal·lacions i hi van pernoctar les majors acumulacions de cortesans que hem pogut constatar en la comptabilitat. Aquells mateixos lligalls on es prenia nota de cada despesa, gran o diminuta, que es feia a la cort, acabarien de fet tenint la seua casa pròpia, l'arxiu, entre els murs d'aquella mansió senyorial i a poc a poc, aquells «ducs vells» començaren a fer de Gandia la seua ciutat emblemàtica, l'espill del seu poder i la seua prosperitat, intervenint en la seua planificació urbanística, i invertint grans sumes en la construcció d'un temple imponent, la Col·legiata, que s'hauria de convertir en el centre espiritual de la comarca, mentre no molt lluny, al monestir de Sant Jeroni de Cotalba, començaven a planificar el panteó de la família, fita simbòlica per a un llinatge que aspirava a perdurar.

No va ser així. La mort d'Alfons el Jove sense descendència directa va tancar aquesta primera etapa d'esplendor per a Gandia, però el ressò dels banquets dels primers ducs, les aromes de les olles de la seua cuina i la música i els poemes dels seus trobadors van ser el caliu on van nàixer i es van formar figures com Ausiàs Marc, i on es va crear un ambient cultural que va convertir la vila de la Safor en un centre clau en el segle d'or de les lletres valencianes. Tot allò segurament hauria estat ben diferent sense la presència d'aquella cort cosmopolita i sense que la societat gandiana es reunira i s'articulara al voltant de la taula del senyor duc.

A banda d'altres fonts provinents de diversos arxius, o textos ja publicats, el llistat que apareix ací recull únicament els principals registres de l'arxiu dels ducs reials de Gandia que han estat utilitzats per a la realització d'aquest treball, tots ells actualment en la sèrie Mestre Racional de l'Arxiu del Regne de València.

Mestre Racional 9.577 – Comptes de Francesc Corts, dispenser del duc de Gandia (Alfons el Jove), de 1415.

Mestre Racional 9.580 – Comptes del tresorer del marquès de Villena, de 1377.

Mestre Racional 9.582 – Comptes de Galceran de Vic, col·lector de les rendes del ducat de Gandia i dels comtats de Ribagorça i Dénia, de 1412.

Mestre Racional 9.588, ff. 115 i ss. – Qüern del comprador del marquès, de 1400.

Mestre Racional 9.589 – Conté:

-fulls 1-87 – Comptes de Galceran de Vic, col·lector de les rendes de Dénia, Gandia i de les valls de Gallinera, Ebo, de 1414.

-fulls 96-121 – Llibre de dates e rebudes de Ponç de Fenollet, tresorer de «Don Pedro, fill del senyor marquès», de 1383.

-fulls 122-156 – Llibre de comptes de Jaume Oliver, «dispenser del senyor don Alfonso, comte de Dénia», de 1399-1401.

Mestre Racional 9.594 – Comptes del comprador d'Arenós i Dénia, de 1403.

Mestre Racional 9.595 – Comptes de les batlies de Gandia i Dénia, de 1382.

Mestre Racional 9.605 – Conté:

- fulls 1-122 – Qüern de Mateu Godes, comprador de casa del senyor marqués, de juliol i agost de 1386.
- full 125 – Qüern de comprador d'Alfons el Jove, de 1411.
- Mestre Racional 9.606 – Llibre del comprador de la marquesa de Villena (Violant d'Arenós), de 1371.
- Mestre Racional 9.621 – Qüerns de la despesa del duc de Gandia (Alfons el Vell), de 1410.
- Mestre Racional 9.621 bis – Comptes del dispenser, de 1392.
- Mestre Racional 11.593 – Llibre d'albarans, de l'any 1377.

APÈNDIXS DOCUMENTALS

Un mes en els comptes del comprador d'Alfons el Vell: juliol de 1386.

Arxiu del Regne de València, Mestre Racional 9.605, f. 2 r. - 23 v.

Quèrn d'en Matheu Godes, comprador de casa del senyor marquès del mes de juliol de l'any MCCCCLXXX sis

F. 2 r. Don Anrich. Dicmenge, lo primer dia de juliol, en Guandia lo senyor marquès - propers - XCVI

Item lenya de casa – vint (ratllat)

Item pa de casa – vint dos sous tres diners

Item vy de casa – dotze cànters tres azumbres

Item gualines de casa, dos parells

Item polls de casa – tres parells

Item XX lliures de bou, a raó de IIII diners la lliura – VI s VIII

Item III moltons e III quarters e II teles, pesaren XLVII lliures e VI onzes, a raó de VIII diners la lliura – XXXV s VIII

Item IIII parells de quollominys – II s IIII d

Item quolls e carabaces – IIII s VI d

Item guivert – I d

Item figues e rayms – III s II

Item albergínies e peres – II s IIII

Item présexs e alberquoxs – I s II

Item una olla a la cambra e un taraç – VI d

Item albudequa a la senyora – IIII d

Item III lliures de formatge a raó de VIII diners la lliura – II s III

Item als pobres la oferta della senyora – II s VIII
Item la oferta de dos dies de les infantes – VI d
Item a dos dones – I s VIII
Item erba al potro – I s III
Item limons – II d
Item ordi parat a la quambra – V d
Item vy blanch a la senyora, ab VI diners del disapte pasat – II s
Suma la mesió d'aquest dia sexanta set sous onze diners.

**2 v. Dilluns a II dies, en Guandia lo senyor marqués – propers – LXX-
XIII**

Item lenya de la villa III somades – III s III d
Item pa – vint sous sis diners
Item vy – deu cànters VII azumbres e mig.
Item gualines de casa – tres parells e mig
Item polls de casa – cinch parells
Item IIII moltons e mig pesaren LIII lliures V diners a raó de VIII diners
la lliura – XL s III d
Item II teles, als, carabaces – X d
Item agraç – VI d
Item raimys, X lliures a III diners – II s III
Item albergínies e présexs – I s
Item peres – VIII d
Item als pobres e la oferta de la senyora – II s VIII
Item a dos dones – I s VIII
Item erba al potro – I s II d
Item vy blanch a la senyora – I s VI
Item pebre, II lliures – VII s
Item safrà, miga lliura – XXI s
Item gíngebre I lliura – VII s
Item canyella, I lliura – VII s

Item clavells, miga lliura – X s
Item pinyons, I lliura entre dos veguades – I s
Item paper tosquà, una mà – I s VI
Item çucre blanch, II lliures – X s
Item I barcella de daxsa a les gualines – I s
Item I cafís de civada – XIX s
Item VII parells de polls, los III parells a raó de XIII diners e los III parells
a raó de XVI diners – VIII s VIII
Suma la mesió d'aquest dia cent cinquanta un sous cinch diners

**F. 3 r – Dimarts a III, en Gandia lo senyor marqués – propers – LXXX-
VII**

Item VI somades de leyna de Ròtova a II s I diner la somada – XII s VI
Item pa de casa – vint sous huyt diners
Item vy de casa – onze cànters quatre azumbres
Item galines de casa – tres parells mig
Item pols de casa – cinch parells
Item IIII moltons mig, pesan LIX lliures, a IX diners la lliura – XXXXIIII
s IIII
Item II tells e III melses
Item cols – I s I
Item carabaces, XIII – II s
Item figes – II s II
Item albercochs e prunes – I s IIII
Item peres, XXVI parells – I s III
Item raymins – I s I d
Item I melló – II s
Item albegeges – IIII d
Item présechs – III d
Item agrach – IIII d
Item I librell a na Aniu – VI d

Item II lliures de canelles al escrivent – I s IIII d
Item II parells de polls – II s VI
Item VII parells de galines, a I s IIII diners lo parell – X s
Item cebes – IIII d
Item palla, II exàvegues – VI s IIII
Item erba – I s III d
Item a les dones – I s VIII
Suma la mesió d'aquest dia noranta dos sous set diners.

**3. v. Don Anrich, Dimecres a IIII de juliol, en Gandia lo seynor marqués
– propers – XCII**

Item leynd' en Polla, XVI somades ab lo port – XXVII s VI
Item pa de casa – vint un sous set diners
Item vy de casa, dotze cànters – VII azumbres
Item galines de casa – quatre parells
Item pols de casa – quatre parels
Item pols de casa – quatre parells e mig
Item IIII moltons e mig, e dos telles, pesan LVIIII lliures a IX diners la
lliura – XXXXIIII s VIII
Item X carabaces a II diners – I s X
Item II parells de polls – II s VI
Item figes – IIII d
Item peres, XXIIII parells – I s IIII
Item raymes – II s III
Item albergogens – IIII d
Item prunes – VIII d
Item doní Alfonso lo correu que anà al rey d'Aragó a Barcellona – XXX-
VIII s VI
Item taronges – VI d
Item per adobar lo colador – I s
Item I taraç e I cresolla a la cambra de don Jacme – VI d

Item erba al potro – I s III d
Item als pobres e l'oferta de dos dies – V s VI
Item a les dos dones – I s VIII
Item a les dones que dejunen los dimeques – VI d
Item agraç – IIII d
Item mig almut de cireres – VIII d
Item amenles. I almut – VIII d
Suma la mesió d'aquest dia – cent trenta tres sous un diner

E. 4 r. Digous a V, en Gandia lo seynor marqués – propers – LXXXVI

Item pa de casa – vint sous cinch diners
Item vy de casa – onze cànters quatre azumbres
Item galines de casa – tres parells
Item pols de casa – set parells
Item IIII moltons mig e I tella, pesan LVII lliures I onza a IX diners la lliura – XXXXII s X
Item XII carabaces, a II diners la caravaça – II s
Item VII parells e mig de pols, a raó de I s VI diners lo parell – XI s III
Item ous, XXX dos a Clivera – I s III
Item I melló costà – IIII d
Item I almut de amenles – VIII d
Item XII lliures de arroç, a II diners – II s
Item raymes – I s VI
Item figes – IIII d
Item albergeges – IIII d
Item peres – VIII d
Item als pobres e l'oferta de la senyora – II s VIII
Item als dones – I s VIII
Item erba al potro – I s
Item II aroves d'oli, a VII s VIII diners l'arova – XV s IIII
Item reberen rebostés IIII brandons que pesaren XXVI lliures X onzes, a

raó de XX diners la lliura XLIIII s VIII, reteren rebostés VIII caps, pesaren XXIII lliures II onzes, a raó de I s VI d la lliura fan XXXIII s IX d, per que resta a l'espiciar – VIII s XI

Item X lliures de candeles de cera en que age CCLX parells, a raó de XXII diners la lliura – XVIII s III

Item IIII magranes agredolces – IIII d

4 v. Divendres a VI de juliol, en Gandia lo senyor marqués – propers – LXXXVIII

Item pa de casa vint sous nou diners

Item vy de casa – dotze cànters

Item galines de casa – un parell

Item polls de casa – dos parells

Item cols – I s VI

Item cebes e albergínies – I s VI

Item pex de batudes, CXXII lliures a IIII diners la lliura – XXXX s VIII

Item pex de bolig, V lliures a III diens la lliura – I s III

Item juyvert – II d

Item VI lliures miga de formatge, a VIII diners la lliura – IIII s IIII

Item ous CXXII, dos a diner – V s I

Item figes – IIII d

Item raymes – II s

Item présechs e albergínies – VIII

Item peres – I s III

Item als pobres e l'oferta de la sneyora – II s VIII

Item II parells de polls, a I s VI diners lo parell – III s

Item als dones – I s VIII

Item erba al potro – I s III

Item per fer lo coxí del potro, per clavar les capçanes de ferre – I s

Item CLI quarters de vy d'Alcoy a raó de II s IIII diners lo cànter – CC-CLII s IIII

Item loguer d'odres, XXVII a II diners per dia a perdre – VIII s
Item sisa del vy – III s
Item al corredor – II s
Item messió de Domingo en dos camins – VIII s
Item palla a l'atzembla en dos camins – X d
Item loger de IX atzembles a raó de II s VI diners, an estat dos dies –
XXXXV s
Suma la mesió d'aquest dia quatre cents huytanta huyt sous nou diners

**F. 5 Disapte a VII de juliol, en Gandia lo seynor marqués – propers –
LXXXIX**

Item leyna V somates, II mullas e tres d'ase – II s X
Item pa de casa – vint un sous
Item vy de casa – dotze quanters dos azumbres
Item galines de casa VII parells e mig
Item polls de casa – dos parells
Item cols e bledes – III s VI
Item albarginies – VII d
Item I almut d'amenles – VIII d
Item aroz, II lliures II s, carabaces IIII d – VIII d
Item pex de batuda, XLVI lliures a IIII diners la lliura – XV s IIII
Item juyvert, III diners, dos lagostes – II s VIII d
Item dos melons – VI d
Item raymis – II s
Item pinyons – VIII d
Item figes – IIII d
Item albergeges – VIII d
Item I cànter a la cambra – III d
Item als pobres e l'oferta de la senyora – II s VIII
Item IIII parells de pols – V s VI
Item I parell de galines de la vila – III s VIII

Item ous CCXLII, dos a diner – X s I d
 Item III formatge sechs pesan XXI lliura e miga, a VIII d la liura – III s IIII
 Item I quarter de cansalada, pesa XI lliures e XII onzes a XVIII diners la lliura – XVII s XI
 Item palla, I exàvega – III s
 Item doní al coredor per coreduries del forment e civada a Gento – IIII s
 Item LVIII parells de galines de Calosa, a I sous lo parell – LVIII s
 Item dos gàbies – IIII s
 Item adacça a les galines, III almuts – I s
 Item loger de I bèstia per III dies – VII s VI
 Item IX almuts de civada a VI diners l'almut – IIII s VI
 Item mesió de Domingo per IIII dies – VIII s
 Item claus e palla a l'atzembla – I s IIII
 Suma la mesió aquesta dia cent setanta sous quatre diners.

F. 5 v. Digmenge a VIII de juliol, en Gandia lo seynor marqués – propers – XCV

Item pa de casa – vint dos sous set diners
 Item vy de casa – donze cànters tres azumbres e mig
 Item galines de casa – quatre parells
 Item polls de casa – set parells
 Item IIII moltons III quaters e II telles pesan LXII lliures e III onzes, a raó de IX diners la lliura – XXXXVI s VIII
 Item XXXI carabaça, a II diners la carabaça – III s VI
 Item I almut d'amenles – VIII df
 Item ous XVIII, dos a diner – VIII
 Item agraz – X d
 Item XII lliures d'aroz, a II diners la lliura – II s
 Item IIII barcelles de adacça a les galines – IIII s
 Item raymes – II s IIII
 Item pruyons – I s

Item peres – VIII d
Item albergeges – I s IIII
Item als pobres e l'oferta de la senyora e de ses filles – III s
Item a les dos dones de dos dies – III s VI
Item canelles de seu, I lliura – VIII d
Item erba al potro de dos dies – II s VI
Item I mà de paper toschà – I s VI d
Item pinons miga lliura – VI d
Item VI parells de pols a raó de I s II diners lo parell – VII s
Item fetges dels pols – V d
Item per esmolar lo coltell de la cuyna – IIII d
Suma la mesió d'aquest dia huytanta tres sous tres diners.

E. 10 – Dilluns a IX de juliol, en Gandia lo senyor marqués – propers – XCIII

Item pa de casa – vint un sous nou doners
Item vy de casa – dotze cànters quatre azumbres e mig
Item galines de casa – quatre parells mig ab una morta
Item polls de casa – set parells
Item IIII moltons III quarts pesà LX lliures, a VII diners e a IX diners la lliura – XXXXV s VII
Item bledes – II s III
Item IIII melons – I s II
Item raymes XIII lliures – II s V
Item prunes – VIII d
Item albergogs – VIII d
Item peres – X d
Item doní a un moro que tirà XXXVII cafisos de forment – VI s II
Item als pobres e l'oferta de la seynora – II s VIII
Item a les dos dones – I s VIII
Item sagí a l'atzembla – II d

Item erba al potro – I s III

Item doní a-n Boyges per comprar palla d'ordi per als lits de les cambres
– XXXIII s

Item VI parells de pols, a I s II d lo parell – VII ds

Item per lavar draps de la cambra de la semana pasada – VIII s (al marge
«bugada»)

Item per II bugades del rebost – V s

Item mostalla, I quarteró – I s

Suma la mesió d'aquest dia cent denou sous huyt diners.

F. 10 v. Dimarts a X de juliol, en Gandia lo senyor marqués – propers – LXXIX

Leyna, VI somades de Ròtova a II s I d – XII s VI

Item pa de casa – denou sous cinch diners

Item vy de casa – onzes cànters un azumbre

Item galines de casa – Quatre parells e mig

Item polls de casa – tres parells mig

Item IIII moltons mig e IIII melses pesan LX lliures II onzes a IX diners la
lliura – XXXV s II

Item cebes e juyvert – VI d

Item rayms XVII lliures – III s V

Item albergeges e présechs – I s

Item holi, I rova – VII s VIII

Item melons VIII d

Item agraç – VI d

Item II almuts de mostalla – V s

Item XII latigons – VIII s

Item II cabestres – II s

Item dos servidores a les cambres – III s

Item sis escudeles de terra per a les cambres – VI d

Item un ramal de corda per a la cingla – VI d

Item despés en Domingo en tres dies que a stat a València – VI s
Item VII almuts de civada obs de la atzembla – III s
Item palla a l'atzembla – VI d
Item VII parells de polls, a I s lo parell – VIII s III
Item als pobres e l'oferta de la seynora – II s VIII
Item ous LII dos a diner – II s II d
Item a dos dones – I s VIII
Item erba al potro – I s III
Item XXVIII ous al escrivà de la letra formada obs dels libres – I s
Item III ous a la mula de don Jacme – II d
Item donà lo senyor atràs és menxonats – III s VI
Item I lagosta – I s III
Item I somada de sischa a l'estable del potro – VIII d
Item figes de tres dies – II s VIII
Suma la mesió d'aquest dia cent vint sous set diners

**F. 11 r. Dimeques a XI, en Gandia lo seynor marqués – propers – LXX-
XIII**

Item pa de casa – vint sous huýt diners
Item vy de casa deu cànters un azumbre
Item galines de casa – cinch parells mig
Item pols de casa – tres parells
Item III moltons mig e fetge pesa LXI lliures VII onzes a IX diners la
lliura – XXXXVI s III
Item cols – I s VII
Item figes – X d
Item raymis XX lliures – III s V
Item peres – X d
Item melons – I s VI
Item albergeges – VIII d
Item I lliura de caneles de seu – VIII d

Item tellines – V d
Item agraz – VI d
Item ous XII – V d
Item pols II apreles a I s II d lo parell – II s III d
Item III parells de çabates als infants – III s VIII
Item per adobar III parells de tapins dels infants – VIII d
Item II parells de çabates dels ames – III s
Item los fetges dels pols – III d
Item III taraçes a les cambres – VIII d
Item un almut d'amenles – VIII d
Item dona la seynora a l'ermità de Sent Nicolau – III s
Item arroç, I lliura – II d
Item I galina de la villa – I s VIII
Item als pobres e l'oferta de la seynora – II s VIII
Item a les dones – I s VIII
Item erba al potro – I s III
Item pex als dones que dejunen – VI d
Suma la mesió d'aquest dia huytanta un sous sed diners

11 v. Digous a XII del mes, en Gandia lo seynor marqués – propers – LXXXII

Leyna II somades mulas – V s II
Item pa de casa – vint sous
Item vy de casa – onze cànters dos azumbres e mig
Item galines de casa – quatre parells mig
Item pols de casa – tres parells
Item un quarter de vacha e I braç pesà LVII lliures e III onzes a III diners la lliura – XVIII s III
Item II moltos, I quarter, pesà XXXI lliura I diner a IX diners la lliura – XXIII s III
Item XXXII uls de cols – II s VIII

Item IIII parells de pols a I s II diners lo parell – IIII s VIII
Item I parell de polles de la vila – III s
Item raymis, XX lliures – III s X
Item figes – X d
Item melons IIII – I s IIII
Item peres – X d
Item II cànters a les cambres – VIII d
Item vynagre que pres per partides Alfonso del Castanyer – VIII d
Item albergeges – VIII d
Item als pobres e l'oferta de la senyora – II s VIII
Item erba al potro – I s VIII
Item a les dos dones – I s VIII
Item CIII cànters de vy d'Alcoy, los LXXX a raó de II sous IIII d, e los
XXIII a raó de II s III diners lo cànter – CCXXXVIII s V
Item sisa, I s, XI d al corredor I s – II s XI
Item loger de XX odres – VI s VIII
Item loger de VI bèsties per II dies que foren per lo vy – XXX s
Item mesió de dos atzembles de casa – VIII s
Item palla als atzembles de casa – X d
Item doní a Romero que li era degut al camí de València – II sd
Item un tros de formatge pesà II lliures II onzes – I s VI
Suma la mesió d'aquest dia trenta tres sous sis diners.

**F. 12 r. Divendres a XIII, en Gandia lo seynor marqués – propers –
LXXXV**

Item leyna II somades – III s VIII
Item pa de casa – vint sous quatre diners
Item vy de casa – onze cànters tres azumbres e mig
Item galines de casa – dos parells
Item polls de casa
Item cols – I s X

Item cebes – I s
 Item albergènies – VI d
 Item pex CV lliures les XXV a raó de III diners les LXXX, a raó de IIII diners la liura – XXXII s XI
 Item I almut d'amenles – VIII
 Item juyvert – III d
 Item ous CLXXVI, dos a diner – VII s IIII
 Item toronges – II d
 Item III formatges pesan XVIII lliures e II onzes, a VIII diners la lliura – XIII s I d mealla
 Item holi, II arroves a VII s VIII d l'arova – XV s IIII
 Item agraz – IIII d
 Item raymes, XIX lliures – III s IIII
 Item III melons – I s
 Item figes – I s VI
 Item albergeges – VI d
 Item peres – X d
 Item XII exàvegues de palla a III s la exàvega – XXXVI s
 Item als pobres e l'oferta de la seynora – III s VIIIId
 Item a les dones de la cuyna – II s VIII d
 Item erba al potro – I s III
 Item VI almuts de segó a les cambres – I s VI
 Item per adobar la cuberta de la sella de la mulla – VI d
 Item II lagostes – III s VIII
 Item doní a Bartholomico les çabates del present mes ab lo beure de Dénia – III s VIII
 Suma la mesió d'aquest dia Cent Trenta quatre sous quatre diners e mealla.

F. 13 v. Disapte a XIII de juliol, en Gandia lo seynor marqués – propers – LXXXVII

Item leyna VII somades dos per VI d de tres mulas e VIII d de dos de moros de Vilalonga a XXII d – VI s VIII

Item pa de casa – vint sous nou diners
 Item vy de casa – dotze cànters mig azumbre
 Item galines de casa – dos parells e mig
 Item polls de casa – un parell
 Item bledes e cebes – II s X
 Item albargénies – IIII d
 Item pex, LVI lliures, les XLVI lliures a IIII diners, e los demés III diners
 la lliura – XVII s X
 Item raymis XXVI lliures – IIII s X
 Item I^a caçol·la – IIII d
 Item VIII parells mig de polls, a I s I d lo parell – VIII s II m
 Item ous CLXX, dos a diner – VII s I
 Item IIII barcelles de dacça a les galines – IIII s
 Item agraz – IIII d
 Item I cànter de vynagre ab IIII azumbres que dia pasat deví a la cambra
 – I s VI
 Item I taraz a la cambra – I d
 Item erba al potro – I s III
 Item als pobres e l'oferta de la seynora – II s VIII
 Item figes – I s X
 Item peres – X d
 Item albergeges – X d
 Item a les dones de la cuyna – I s VIII
 Item I alna e III palms de estopa per a torchacoltels, a XX diners l'alna – II
 s XI
 Item doní a·n Malol per I alna d'estopa que avi en presa al peu de la mulla
 – I s
 Item IIII melons – I s X
 Item formatges VII lliures a VII diners la lliura – IIII s IIII d mealla
 Item I lliura de caneles de seu – VIII d
 Suma la mesió d'aquest dia setanta quatre sous deu diners

F. 13 r. Digmenge a XV, en Gandia lo seynor marqués – propers – LXXV

Item pa de casa – vint dos sous VII diners

Item vy de casa – onze cànters un azumbre mig

Item galines de casa – tres parells mig

Item posl de casa – quatre parells

Item un quarter, II pits e I troz de espalla de vedella, pesà XXI lliures IX onzes a I s – XXI s VIII

Item IIII moltons, pesà XLVIII I onza lliures a raó de VIII d – XXXVI s X

Item cols – II s VIII

Item I tella – III s

Item figes – I s VI d

Item raymes XXVI lliures – III s X

Item peres – X d

Item albergeges – X d

Item agraç – VII d

Item III melons – III d

Item miga lliura d'oruga – I s VI d

Item X lliures de mel, a III diners la lliura – III s III

Item als pobres e l'oferta de la seynora e dels infants – III s

Item erba al potro – I s III

Item a les dos dones – I s VIII

Item meteren rebosters IIII caps de brandons grosos XII caps de brandonets de dar vy que pesaren XVIII lliures IX m a raó de I s VI d la lliura fan XXVII s III; e reberen rebosters VIII lliures, dos grans ab los quatre que cremaren a don Jayme LII llures e VIII onzes a raó de XX diners la lliura que fan LXXXVII s X – resta a l'espicier – LVIII s VII

Item reberen XII brandonets de dar vy que pesaren VII lliures a XX diners la lliura – XI s VIII

Item XIII brandonets per a la misa, pesaren III lliures e III onzes a XX diners la lliura – V s V

F. 13 v. Dilluns a XVII, en Gandia lo seynor marqués – propers – LXXXVII

Item leyna d'en Cariba – VI somades – XVI s VI

Item pa de casa – vint tres sous

Item vy de casa – dotze cànters dos azumbres

Item galines de casa – quatre parells

Item polls de casa – dos parells

Item IIII moltons mig, pesaren LIIII lliures mitja a IX diners la lliura – XXXX s X diners mealla

Item carabaces, XI – XI d

Item ous XXX, dos a diner – I s III

Item agraz – V d

Item figes – I s VI

Item raymis – XXVIII lliures – IIII s VIII

Item peres – X d

Item melons – VI d

Item als pobres e l'oferta de la senyora – II s VIII

Item als dones – I s VIII

Item erba al potro – I s III

Item al bany de les ames – V d

Item escudelles a les cambres – II d

Item doní a Jordi per XIII dies que a stat malalt, a raó de I s VI diners lo dia – XXI s

Item II almuts d'amenles – I s IIII

Item muntaren XXV brandons de cirola, V lliures a XX diners la lliura – VII s IIII

Item doní per feydures de CXXVII lliures a raó de II diners per lliura – XXI s II

Item doní per minves de XXX brandons a-n Miniat XII lliures I onza a XX diners la lliura – XX s III d mealla

Item li doní per feydures de XCII lliures a II diner per lliura – XV s IIII

Item II brandonets a l'oferta de don Jayme I liura – I s VIII

Item mitja lliura d'ensens – III s

Item doní al confrare que toçhà la campaneta per villa III s, per la fosa a Miquel III s ab la que ajuda – Is – XII s

Item ofriren – XXII s

Suma la mesió d'aquest dia cent noranta quatre sous onze diners e mealla

F. 14 r. Dimarts a XVII, en Gandia o seynor marqués – propers – LXX-VI

Item leyra, IIII somades, dos de mulas e dos d'ase – V s IIII

Item pa de casa – vint sous set diners

Item vy de casa – onze cànters quatre azumbres e mig

Item galines de casa – tres parells e mig

Item polls de casa – quatre parells

Item IIII moltons mig ab I tella, LIIII lliures III diners a IX diners la lliura – XXXX s VIII

Item mig almut de ciurons – VIII d

Item ous LVI, dos a diner – II s IIII d

Item juyvert del dia pasat – II d

Item figes – I s VIII

Item raymis – IIII s IIII

Item peres – X d

Item melons IIII – II s IIII

Item I ampolla a l'oferta – VIII d

Item II parells de pols – II s IIII

Item III cànters de vy blanch e mes I s de na Jorra, a raó de VIII s lo cànter – XXV s

Item als pobres e l'oferta de la seynora – II s VIII

Item a les dos dones – I s VIII

Item erba al potro – I s III

Item per lavar dos vànoves de les cambres – IIII s

Item II bugades a les cambres de la semana pasada – III s VIII

Item II bugades del rebost – V s

Item reberen rebostés XVI lliures de canelles en que age CCCCXVI parells, a raó de XXII diners la lliura – XXVIII s IIII

Item doní a XVI capelles XVI s e més per les campanes VI s – XXII s

Item doní a tres capellans que vellaren a don Jayme – III s

Item costà lo tahut – XII s

Suma la mesió d'aquest dia cent setanta dos sous

F. 14 v. Dimecres a XVIII de juliol, en Gandia lo seynor marqués – pro-pers – LXXXVI

Item leyna de Ròtova, VIII somades a II s I d – XVI s VIII

Item leyna del moros, VIII somades, V de mules VIII d e III d'ase a VI diners – IIII s X

Item pa de casa – vint sous cinch diners

Item vy de casa – onze cànters quatre azubres

Item galines de casa – tres parells

Item polls de casa – cinch parells

Item IIII moltons mig, pesan ab I fetge LIX lliures III onzes a IX diners la lliura – XXXXIII s V

Item cebes e juyvert – VII d

Item agraz – V d

Item VI parells de pols, a I s I diner lo parell – VI s VI

Item I parell de colomins – VIII d

Item figes – I s VIII

Item raymis, XXX lliures – IIII s VI

Item II melons – I s VIII

Item peres – X d

Item donà lo seynor marqués a tres espuyrats – III s

Item doní a Estevenet per I dia que a stat malalt – I s

Item oli a de la cambra per VII dis del camí de Dénia – I s VIII

Item I camisa e I brages per dur a la cuyna – VII s IIII

Item per cosir VI torchacoltells – V d
Item II lliures de çucre blanch – X s
Item gíngebre, I lliura – VII s
Item I lliura de canyella – VII s
Item I mà de paper toschà per a l'arxiu – I s VI
Item ous LXXVI, dos a diner – III s II
Item oli, I rova del dia pasat – VII s VIII
Item als pobres e l'oferta de la senyora – II s VIII
Item a les dones – I s VIII
Item erba al potro -. I s VIII
Item a les dones que dejunen – I s III
Item XV lliures d'aroz del diluns pasat – II s VI
Suma la mesió d'aquest dia cent quaranta un sou cinch diners

F. 17 – Don Anrich – Digous a XIX de juliol, en Gandia lo seynor marqués – propers – XCIII

Leyna del moros d'al Xavia, III somates, II mulas e dos d'ase e més III somades de moros de Vilalonga a XX diners – VIII s
Item pa de casa – vint un sous huýt
Item vy de casa – dotze cànters tres azumbres e mig
Item galines de casa – tres parells e mig
Item pols de casa – sis parells
Item III moltons III quarts I fetge e III telles, LX lliures III onzes a IX diners la lliura – XXXXV s III
Item VI parells de pols a I s I d lo parell – VI s VI
Item XXXIII carabaces, a diner la carabaça – II s VIII
Item figes – III s VI
Item raymis XXII – II s VIII
Item peres – X d
Item III melons – II s
Item agraz – VIII d

Item IIII lliures e XXIIII onzes de cansallada a raó de II s la lliura e grasa
– VIII s VI

Item als pobres e l'oferta de la seynora – II s VIII

Item a les dones de la cuyna – I s VIII

Item erba al potro – I s III

Item limons e taronges – III d

Item cebes e juyvert – III d

Item présechs – III d

Item fava fresa, III lliures a les cambres – VIII d

Item XIII cànters de vy blanch que tramés Çuleymen de Villena, lo qual ell
pagà de diners del senyor marqués – MDXXXVII s XI d

Suma la mesió d'aquest dia huytanta nou sous onze diners

**F. 15 v. Divendres a XX de juliol, en Gandia lo seynor marqués – propers
– LXXXV**

Leyna IX somates, I d'ase e VIII de mules, les mules a II s I, e la de l'ase
VI d – XVII s II

Item pa de casa – vint sous cinch diners

Item vy de casa – onze cànters quatre adzumbres

Item galines de casa – un parel

Item pols de casa

Item cols – I s VIII

Item pex LXXXVIII lliures, les XXX a raó de III diners mealla e les XXXII
a raó de IIII diners, les XXVI a raó de III diners la lliura – XXV s XI

Item cebes – I s VI

Item figes – II s X

Item raymis XX lliures – II s

Item peres – X d

Item présechs – VI d

Item VI melons – IIII s

Item ous CLXX, dos a diner – VII s I d

Item XVII lliures mitja de formatge a VII diners la lliura – VIII s VII
mealla

Item holi, I rova – VII s VIII

Item erba al potro – I s VI

Item als pobres e l'oferta de la seynora – II s VIII

Item a les dones – I s VIII

Item LXXXV cànters de vy, a raó de II s IIII diners lo cànter fan –
CLXXXVIII s IIII

Item loger de XIII odres per II dies – III s VIII

Item sisa I s VI, al coredor I s – II s VI

Item mesió d'en Domingo per dos dies – III s

Item palla a l'atzembla – V d

Item loger de V bèsties per II dies – XXV s

Suma la mesió d'aquest dia treents vint un sou, cinch diner, mealla.

F. 16 r. – Disapte a XXI, en Gandia lo seynor marqués – propers – XXXVI

Item leyna de Ròtova, VI somades a II s I d

Item leyna dels moros VII somates, IIII de mullas e tres d'ase e mes de
Vilalonga II somades a XX s – XX s

Item pa de casa – VIII s X d

Item vy de casa – dotze cànters

Item galines de casa – un parell, ab una morta

Item polls de casa

Item II quarters de moltó pesà IX lliures miga, a IX diners la lliura – VII
s I d mealla

Item bledes e aroç, XIII lliures a II diners la lliura – I s II d

Item cebes – II s IIII d

Item II aroves de formatge menys II lliures a raó de XVI s l'arrova – XXXI
s II d

Item ous CLVI, dos a diner – VI s VI

Item tonyines, I lliura mitja – VI s VI

Item enjoves
 Item múgols – I s VIII
 Item mig almut de ciurons del dia pasat – VIII d
 Item oruga, III onzes – III d
 Item III almuts d'amenles – II s
 Item figues – III s VI
 Item raymets X – I s
 Item peres – I s VI d
 Item als pobres e l'oferta de la senyora – I s VI
 Item a les dos dones – VIII d
 Item erba al potro – I s
 Item holi, I rova – I s VIII
 Item pinons, mitja lliura – VII s III
 Item XIII aroves de carbó a I s l'arova – XIII s VI
 Item un quarter de cansalada pesà X lliures e XXIII onzes a XIX diners la lliura – XVI s X d mealla
 Item XXXIII lliures de sabó a III diners la lliura – VIII s III d
 Item donà lo seynor a un pobre – I s VI
 Item I^a cadena a la mulla – III s
 Item IIII barcelles d'adacça a les galines – IIII
 Suma la mesió d'aquest dia cent quaranta dos sous deu diners

F. 16 v. Don Anrich, Digmenge a XXII de juliol, en Gandia lo senyor marqués – propers – XCVII

Leyna de casa
 Item pa de casa – vint dos sous set diners
 Item vy de casa – tretze cànters mig azumbre
 Item galines de casa – tres parells
 Item pols de casa – quatre parells e mig
 Item IIII moltons, III quarters pesaren CVII lliures e VIII onzes, a IX diners la lliura – XXXXIII s V

Item teles IIII – I s IIII
 Item présechs a dos dies – VIII d
 Item LII carabaces, a diner la carabaça – IIII s IIII
 Item ous XXXXIIII, dos a diner – I s X
 Item agraz – VIII d
 Item rayms XL lliures les VII a raó de II diners e les XXXIII a I d – IIII s XI
 Item figues – I s X
 Item peres – X d
 Item melons – I s VI
 Item als pobres e oferta de la senyora e de les infantes – III s
 Item LVIII parells e mig de galines a I s lo parell de Godalets – LVIII s VI
 Item dos gàbies obs de portar les galines – V s
 Item dacça III almuts per a les galines – I s
 Item civada VI calamins a VI diners lo calamí – III s
 Item despés Domingo en IIII dies que a stat a les galines – VIII s
 Item palla a l'altzembra – VIII d
 Item loger de I bèstia que portà galines per III dines – VII s VI
 Item II lliures de caneles de seu a la museria d'esta semana – I s IIII
 Item graneres e I cabaç als basurés – X d
 Item II bugades de rebost V s, per a lavar draps de les cambres IIII s – VII s
 Item a les dones – I s VIII
 Item erba al potro – I s III
 Suma la mesió d'aquest dia cent sexanta huyt sous tres diners.

F. 17 r. – Dilluns a XXIII, en Gandia lo seynor marqués – propers – LXXVIII

Leyna, sis somades, III mulas de II d'ase – III s VI
 Item pa de casa – vint sous quatre diners
 Item vy de casa – onze cànters dos azumbres mig
 Item galines de casa – quatre parells
 Item polls de casa – tres parells mig

Item IIII moltó, I estalla, pesa LII lliures ab I troç de fetge, a raó de IX diners la llura – XXXVIII s
Item juyvert – I d
Item raymins, XV lliures – I s X
Item figes – III s XI
Item peres – X d
Item melons IIII – I s X
Item présechs – X d
Item II parells de polls – II s II
Item ensens e màstech e trementina e mel a la mulla de don Jayme – II s I
Item V parells mig de perdius, a XVII diners lo parell – VII s VIII
Item als pobres e l'oferta de la senyora – II s VIII
Item a les dones – I s VIII
Item I almut d'amenles – VIII d
Item erba al potro – I s III
Item fetges a la salsa de pago – III d
Suma la mesió d'aquest dia setanta sous sis diners

F. 17 v. Dimarts a XXIII, en Gandia lo seynor marqués – propers – LXXXIII

Leyna de casa
Item pa de casa – denou sous onze diners
Item vy de casa – dotze cànter mig açumbre
Item galines de casa – un parell
Item polls de casa – un poll
Item cols – I s VI
Item aroç, XV lliures a II diners la lliura – II s VI
Item pex – XVI s IIII
Item figes – III s VI
Item raymins – I s IIII
Item albergínies – IIII d

Item ous, XXIII – I s

Item XVII lliures III onzes de tonyina de gera a raó de IX diners la lliura
– XIII s

Item peres e présechs – I s

Item juyvert – II d

Item als pobres e l'oferta de la senyora – II s VIII

Item a les dones – I s VIII

Item erba al potro – I s III

Item oli, I rova – VII s VIII

Suma la mesió d'aquest dia cinquanta quatre sous un diner.

**F. 18 r. – Don Anrich – Dimecres a XXVI de juliol, en Gandia lo seynor
marqués – propers – LXCIV**

Item pa de casa – vint dos sous

Item vy de casa – dotze cànters quatre azumbres

Item galines de casa – quatre parells mig

Item polls de casa – set parells

Item III moltons e III quarters, pesan LX ll VI onzes a IX diners la lliura
– XXXXIII s VIII

Item II telles – X d

Item LIII carabaces – III s VI

Item ous XXI, dos a diner – I s VIII

Item figes – III s III

Item raymis – I s VI

Item peres e présechs – I s X

Item III parells mig de polls, a rahó de I s I d lo parell – III s X mealla

Item XXVIII cànters de vy d'Ontinyén a raó de II sous V diners lo cànter
– LXVII s VIII

Item al coredor – VI d

Item mesió d'en Domingo de II dies – III s

Item palla a l'atzembla – III d

Item loger de I bèstia per II dies – V s
Item olives –
Item sofre, ensens e màstech e sèu de cabró – VI d
Item agraz – X d
Item mellons, III – I s
Item als pobres e l'oferta de la seynora e dels infants – III s
Item a les dones – I s VIII
Item erba al potro – I s III
Suma la mesió d'aquest dia cent quaranta nou sous onze diners mealla

**F. 18 v. Dijous a XXVI de juliol, en Gandia lo seynor marqués – propers
– LXXXVIII**

Item leyna de casa
Item pa de casa – vint sous cinch diners
Item vy de casa – onze cànters tres azumbres mig
Item galines de casa – tres parells
Item polls de casa – cinch parells
Item IIII moltons mig, pesaren LII lliures e VII d a raó de IX d la lliura.
XXXVIII s VI
Item juyvert – III d
Item I parell d'ànedes – III s
Item VI parells de pols a I s I d lo parell – VI s VI
Item figes – IIII s
Item raymins –
Item peres e présechs – I s
Item mellons – I s
Item agraz – X d
Item ous XLII – I s IIII
Item nous a la seynora de IIII dies – I s X
Item als pobres e l'oferta de la seynora e les infants – I s V
Item a les dones que dejunaren lo divendres – VI d

Item IIII cànters de vyn grech de València – XXXX s
Item mesió d'en Domingo per III dies VI s
Item VI almuts de civada a VI diners – III s
Item palla ab II diners de l'albarà – I s V
Item I regues – II s
Item I lliura de comins – X d
Item I barcella de dacça a les galines – I s
Item I lliura de canelles de seu – VIII d
Item a les dones I s VIII
Suma la mesió d'aquest dia cent denou sous nou diners

**F. 19 r. – Divendres a XXVII de juliol, en Gandia lo seynor marqués –
propers – LXXXVII**

Item leyna II somades mulas – III s IIII
Item pa de casa – vint sous nou diners
Item vy de casa – dotze cànters
Item galines de casa – un parell
Item polls de casa – un parell
Item cols e cebes – II s VIII
Item albergínies e juyvert – VII d
Item pex, ço és, corbaylls a ull se compraren – XXVIII s VI
Item figes – IIII s
Item bledes – VI d
Item raymis – I s IIII
Item peres – I s
Item présechs – X d
Item mellons – I s
Item ous CCXXIII, dos a diner – VIII s IIII
Item tonyina, XII lliures – XII
Item confits del dimarts pasat, IIII lliures – III s
Item holi, II aroves a VII s III d l'arova – XV s IIII

Item paper toschà, I mà – I s VI

Item reteren rebostés VIII caps de brandons que pesaren XXV ll a I s VI d la lliura fan – XXXVII s VI d, reberen rebostés IIII brandons que pesaren XXVI lliures IIII onzes, a raó de XX diners la lliura fan XLIII s X d de mulla, per que resta – VI s IIII mealla

Item doní a-n Malol Cos per vy grech que an pres en menut en est mes (*ratllat* tro a dia pasat que venge lo vy de València) – XXXVII s VIII

Item nous que an pres tro a aquest dia per al seynor ab III diners a la seynora – II s VI

Suma la mesió d'aquest dia cent renta dos sous sed dines mealla.

F. 19 v. Disapte a XXVIII die juliol, en Gandia lo seynor marqués – pro-pers – LXXXVIII

Item leyna, IIII somades dos mulas a XX diners e dos d'ase a VI d – IIII s IIII

Item pa de casa – vint sous deu diners

Item vy de casa – dotze cànters VII azumbres

Item galines de casa – dos parells mig

Item polls de casa – un parell

Item bledes – I s II

Item cebes – I s X

Item pex que es comprà a ul – XVIII s VI

Item tonyina, XII lliures – XII s

Item ous, CXXXIIII – V s VII

Item figes – IIII s X

Item raymins – I s VIII

Item peres e présechs – I s X

Item melons – I s

Item doní Alfonso Creu, que hera degut del camí que a feyt a Barcellona al rey – XXV s VI

Item IIII barcelles de dacça a les galines – IIII s

Item X lliures de sagí, a VI diners la lliura – V s

Item I almut d'amenles – VIII d

Item II cànters a la boteleria – VIII d

Item als pobres e l'oferta de dos dies – III s VI

Item erba al potro de dos dies – II s VI

Item reté l'escolà un cap que pesa II lliures XI, on a raó de XVIII d, e rebé l'escolà VII brandons pesa VI lliures VIII mealla a XX diners la lliura – VI s X

Item donà la senyora per amor de Déu – III s

Item mig moltó pesà VII lliures III onxes a IX d – V s VII

Suma la mesió d'aquest dia cent quinze sous sed diners

**F. 20 r. – Digmenge a XXX de juliol, en Gandia lo seynor marqués – pro-
pers – LXXXVII**

Leyna de casa

Item pa de casa – vint sous huyt diners

Item vy de casa – dotze cànters

Item galines de casa – tres parells mig

Item pols de casa – dos parells mig

Item IIII moltons mig, pesan LIII lliures I diner a VIII diners la lliura – XXXV s V

Item IIII telles II lliures – I s IIII

Item LXIII carabaces a diner – V s III

Item figes – IIII s I

Item raymins – XI d

Item peres e présechs – I s IIII

Item melons – VIII

Item ous XLVIII, dos a diner – II s

Item limons de III dies – VIII

Item doní a Brion, que despés per gorch com vengué de València – I s VIII

Item II lliures d'arroz del dia pasat – IIII d

Item V parells a de polls, a I s II diners lo parell – V s X
Item IIII parells de colomins, a VII diners lo parell – II s IIII
Item doní a-n Venel per cosir un vadamaquell – II s VI
Item I quarter de carnsalada, pesà XII lliures mitja, a XXI diners la lliura
– XXI s X
Item mitja lliura de pinons – VII d
Item magranes agres – VI d
Item I almut d'amenles – VIII d
Item als pobres e l'oferta de la seynora e de les infantes – III s
Item a les dones – I s VIII
Item erba al potro – I s III
Suma la mesió d'aquest dia noranta quatre sous

**F. 20 v. Dilluns a XXX de juliol, en Gandia lo seynor marqués – propers
– LXXXVIII**

Leyna

Item pa de casa – vint sous onze diners
Item vy de casa – onze cànters quatre azumbres e mig
Item galines de casa – tres parells
Item polls de casa – tres parels e mig
Item IIII moltons I quarter, pesa XLIX lliures V onzes a VIII diners la
lliura – XXXIII s
Item III lliures de fideus, a VIII diners la lliura – II s
Item figes – III s X
Item raymins – X d
Item peres e présechs – I s VI
Item costan una falsa regna al coser – III s
Item II lliures de canelles de seu, la una al escrivent – I s IIII
Item ous, XVI – VIII d
Item oruga, miga lliura – VI d
Item agraz del dia pasat – VI d

Item III parells de polla a I s II diners lo parell – III s VI
Item doní a-n Pous per vy grech que avien pres a la cort – XIII s
Item costà dos tovalloles, la una al calze e l'altra per exugar les mans del frare a l'altar – III s X
Item als pobres e l'oferta de la seynora – Iis VIII
Item a les dones – I s VIII
Item erba al potro – I s III
Item doní a Antoni per XIII dies que a stat malalt a I s VI diners lo dia – XVIII s VI
Suma la mesió d'aquest dia noranta dos sous deu diners

F. 21 r. – Dimarts a XXXI de juliol, en Gandia lo seynor marqués – propers – LXXXV

Item pa de casa – vint sous cinch diners
Item vy de casa – II cànters dos azumbres mig
Item galines de casa – tres parels
Item polla de casa – cinch parells
Item III moltos mig I fetge pesan LV lliures VI onzes a VIII diners la lliura – XXXVII s II
Item juyvert – II d
Item agraç – VI d
Item figes – III s VIII
Item raymins – I s
Item présechs, XLV parells – VIII d
Item peres – III d
Item melons – X d
Item VI parells de polla, a I s II diners lo parell – VII s
Item als pobres e l'oferta de la senyora – II s VIII
Item a les dos dones – I s VIII
Item erba al potro – I s III
Item dos bugades al rebost – V s

Item per lavar draps de les cambres – III s X
Item holi, I rova – VII s VIII
Item donà lo senyor a I home – I s
Item aroç, XII lliures – II s
Item I soletes a don Jayme e II parells de cabates – XI s
Item VIII ous, a raó de II a diner – IIII d
Suma la mesió d'aquest dia huytanta nou sous

F. 21 v. Les feradures que en lo dit mes se són ferades noves són XXI, a raó de X diners lo fere – XVII s VI

Item referades són XXVIII, a IIII diners lo ferre – VII s
Item los drets dels moltons que en lo dit mes se són despés són XCVII moltons a IIII diners per moltó – XXXII s IIII
Item palla e ferar als frares – XV s
Item palla e ferar a maestre Benet, e candeles – VIII s VI
Item palla al trompeta – V s
Item palla e ferar an Bernat de Vilarig – VII s VI
Item doní a Pedro per guarda de les escudelles, ço és per lo mes de mayg e de juyn e de juliol que no eren en comte, a III s per cascun mes – XII s
Item lo beure dels homes de peu del camí de Dénia que són IIII dies, e són XXII hòmens a VIII diners per home – XIII s V
Item çabates e candeles a madona Seguina – IIII s
Item çabates e canelles a madona Alamanda – IIII s
Item na Violant de Villarig e Royceta – VI s
Item na Careres e na Boygues – III s
Item na Francescha e na Alamanda – III s
Item na Marta e l'ama de don Alfonso – III s
Item per Altona e Maria – III s
Item Margalida e na Maciana – III s
Item Violant de Ayora e Francescheta de la Cambra – III s
Item doní a Sanxollo del Fito per XXIIII dies que a stat malalt a I s VI

diner lo dia – XXXVI s

Suma la mesió d'aquesta plana – cent huytanta sous sis diners

F. 22 r. – Çabates e candelles

Item als frares çabates e candelles – VII s

Item als fills d'en Bosch – VI s

Item Alvarello e Juhanello de la Cambra – VI s

Item Pedrolico e Periquinet – VI s

Item dos escolans – VI s

Item Albert sartre, Juhan del rector – VI s

Item l'escuder de madona en Ramon de Castellner – VI s

Item en Gilem reboster – VI s

Item Johan Bertrán e Johan de Toledo – VI s

Item Jacme, coch, e Pedro de la Cuyna – VI s

Item Romericho lo pelicer – VI s

Item dos atzembles – VI s

Item Martí Exemeneç en Boygues – VI s

Item Juhan d'Ayora, Jordi – VI s

Item dos correus – VI s

Item en Lop e Guillem, porters – VI s

Item Galceran de Vilarig e lo fill de mossén en Francesc – VI s

Item, Pedro de Cifontes – VI s

Item Pedro del Fito e Johan de Sahún – VI s

Item Alfonso de Sahún e Alfonso de Tirigens – VI s

Item Pedro e don Jayme e Lorenç de don Jayme – VI s

Item Alfonso del coser e Alfonso del Castayn – VI s

Item Ferrandello del Portro, Estevenicho – VI s

Item Sanxo del Fito, Ricart – VI s

Item Gilicho e Alfonso de la mula negra – VI s

Item Antoni, museu, e na Lier – VI s

Item fra Johan e lo seu escolà – VI s

Item per los disaptes segons és acostumar dar per don Alfonso IIII sous
cascun disapte són IIII disaptes – XVI s

Suma la mesió d'aquesta plana cent setanta nou sous

**F. 22 v. Suma la mesió feta per en Matheu Godes, comprador de casa del
senyor marqués en lo present mes de juliol del any M CCC LXXX sis,
en provesió de la casa del senyor marqués e de la casa de la senyora mar-
quesa, e en provesió dels cavals e altres bèsties del dit senyor e en diverses
mesions extraordinàries segons que appar en lo present cuern scrit per
menut de la dita despesa – Quatre mill huytcents huytanta dos sous nou
diners mealla.**

Suma munta lo forment que-n Johan Matheu, panicer de casa del senyor
marqués, ha rebut en lo present mes de juliol, cent vint quatre cafisos una
barcella, lo qual dit forment ha reebut d'en Bernat Torres, collitor de les
rendes dels moros del Comtat de Dénia, e avi albarà que val a raó de XXI-
III sous lo caffç com en aquest preu és tengut donar a la cort – duy mill
noucents setanta huyt sous.

E Suma munta la despesa feta per lo dit panicer en lo present mes de juliol
– sis-cents cinquanta sous.

**F. 23 r. – Per que resta que ha tornar lo dit panicer en lo següent mes de
agost comptants CCCC LXIII sous sis diners que havia a tornar del mes
de juny propassat – duy mill set – cents noranta dos sous sis diners.**

Suma munta lo un quern Johan Matheu, boteller de casa del senyor mar-
qués, ha rebut en lo present mes de juliol lo qual dit vy ha reebut de com-
prador de la dita casa – Trents huytanta tres cànters dos azumbres.

E suma munta la despesa feta per lo dit boteller en lo present mes de juliol
– tresents setanta cànters mig azumbres.

Per que resta que ha cobrar lo dit boteller en los següent mes de agost
comptants XXIII cànters e mig azumbre que havia a cobrar del mes de
juny passat – deu cànters quatre azumbres.

Suma munta la civada que Ferrando, civader de cas del senyor marqués, ha
reebut en lo present mes de juliol la qual dita civada ha reebut de compra-
dor de la dita casa – VII cafís set barcelles.

23 v. E suma munta la despesa feta per lo dit civader en lo present mes de juliol – vint huyt caffís sed barcelles un almut.

Per que resta que ha cobrar lo dit civader en lo següent mes de agost comptants V cafiços una barcella que havia a tornar del mes de juny proper passat – Vint un caffís onze barcelles un almut.

Suma munten les canelles que Vicent Cospí, reboster del senyor marqués, ha reebut en lo present mes de juliol, les quals dites canelles ha reebuit de comprador de la dita casa de LXXX VI parells que valen vint set lliures onze onzes.

E suma, munta la despesa feta per lodit reboster en lo present mes de juliol DCLX VIII parells que valen vint sis lliures denou parells

Per que resta que ha tornar lo dit reboster en lo següent mes de agost comprants X parells que havia a torna del mes de juny passat – una lliura dos parells.

«Menús» degustats per Alfons el Vell a Gandia pel mes de març de 1410.

Arxiu del Regne de València, Mestre Racional 9.621, f. 105 r. - 112 v.

F. 105 r. Disapte lo primer dia de març

Aquest dia mengà senyor a la primera vianda espàrrecs; après broet blanch, II poll; après granions; la darrera vianda bagoques de faves. Doní al caldo I gualina

Dichmenge a II de març

Aquest dia mengà senyor la primera vianda espàrrecs; après polpa blanca ab I galina al caldo e peça de carnsalada; après moltó, I coa en brases; la vianda darrera fideus e bagoques de faves.

F. 105 v. Dilluns a III de març

Aquest dia mengà senyor tonyina en graelles ab juyver; après mengà tonyina en aygua; a la dareria semilla, al caldo I gualina.

Dimarts a IIII de març

Aquest dia mengà senyor a la primera vianda ciuronat ab carn de moltó; après carnsalda ab camalina; e la darrera vianda formatge fregit, e al caldo II colomins.

F. 106 r. – Dimecres a V de març

Aquest dia mengà senyor peça de cansalda e ab ceblada e oruga, e al caldo II gualines; après mengà ab porialla; la vianda darrera lentilles.

Digous a VI de març

Aquest dia mengà senyor II polls ab broet blanc e al caldo I gualina; après mengà laguostins; la vianda darrera lentilles.

F. 106 v. Divendres a VII de març

Aquest dia mengà senyor pex fregit ab juyvert e brotons; après pex en gralles ab alioli e semola; après molls en brases; a la darrerria pesolls.

Disapte a VIII de març

Aquest dia mengà senyor juncades; après carnsalada en brases ast ab souch de teronga e al caldo II gualines; après pesolls, fideus e turmes de tera.

F. 107 r. – Dichmenge a IX de març

Aquest dia mengà senyor I capó ab salsa de paguo; e après mengà peus de cabrit ab alioli; la vianda darrera granions.

Dilluns a X de març

Aquest dia mengà senyor II polls en pa ab alidem; après mengà en ast I espatla; la darrera vianda lentilles.

F. 107 v. – Dimarts a XI de març

Aquest dia mengà senyor cuyronat ab moltó, II lliures e mitga; après camellina, II colomins; la darrera vianda arroç. Doní al caldo I gualina.

Dimecres a XII de març

Aquest dia mengà senyor la primera vianda juncades; après broet francés, I gualina; e après ab poriola I conill; après pésolls granots; a la darreia I turma de terra e al caldo I gualina.

F. 108 r. Digous a XIII de març

Aquest dia mengà senyor a primera vianda jucades; après colls verdes e xulles de carnsalada en brases ab çucre; après ab caldo blanch e such de teronga I galina; e après fideus ab formatge; la vianda darrera I turma de terra, doní al caldo I gualina.

Divendres a XIII de març

Aquest dia mengà senyor a la primera vianda espàrrecs ab sopes; e après mengà pex en graelles ab alioli; après pex, palayes en aygua, après laguostins ab juyvert; la vianda darrera jevesada.

F. 108 v. Disapte a XV de març

Aquest dia mengà senyor abicolls, après mengà I coa de moltó; la vianda darrera lentilles. Doní al caldo I gualina.

Dichmenge a XVI de març

Aquest dia mengà lo senyor a la primera vianda jucades; après I gualina ab michraust; après xulles de carnsalada en brases ab çucre; après pésolls; la vianda darrera fideus ab formatge.

Item doní a sopar de senyor ous – XII, e espinachs.

F. 109 r. – Dilluns a XVII de març

Aquest dia mengà senyor I gualina ab aroç; après mengà espala; après cuyrons ab pases. Doní al caldo I gualina.

Dimarts a XVIII de març

Aquest dia mengà senyor la primer vianda cuyronat ab moltó; après II colomins en ast ab camelina; la darrera vianda fideus ab formatge. Doní al caldo I gualina.

F. 109 v. Dimecres a XIX de març

Aquest dia mengà senyor II gualines ab luxell; e peça de carnsalada e la galina del caldo; e après mengà moltó en ast; e après mengà a la darrerria lentilles.

Dijous a XX de març

Aquest dia doní que maegà senyor engrunada en ola I gualina, e peça de carnsalada; après mengà en ast ab salsa camelina; après a la darrerria fideus.

F. 110 r. – Divendres a XXI de març

Aquest dia mengà senyor pex en graeles ab colls verdes e alioli; après I palaya en aygua; après sémola; la vianda darrera pésols.

Disapte a XXVI de març

Aquest dia mengà senyor pagells en graelles ab alioli e colls verdes; après pex en aygua; apres semollas; la vianda darera pésols.

F. 110 v. – Dichmenge a XXIII de març

Aquest dia mengà senyor la primera vianda panses; après I pagó ab salsa; après xulles de carnsalada en brases ab çucre; fideus a la darrerria. Item doní a taula del senyor, al caldo, I pagó.

Item doní a taula de la senyora – II capons

F. 111 r. – Dilluns a XXIII de març

Aquest dia mengà senyor la primera vianda ous errats; après esclatats en aygua; la darrera vianda sémola e pésolls.

Dimarts a XXV de març

Aquest dia mengà senyor I gualina ab salsa blanca, ab peça de carnsalada; après mengà I^a perdiu ab poriola; a la darrerria fideus.

Item doní a taula de la senyora que mengà III gualines, salsa blanca ab peça de carnsalada.

Item doní a sopar a senyora I cabrit.

F. 111 v. – Dimecres a XXVI de març

Aquest dia mengà senyor la primera vianda I capó ab salsa de pago; après xulles de carnsalada; après e darrer I cabeça de cabrit e pésols.

Item doní al caldo e a la senyora – II gualines

Item doní per a la senyora a sopar colls – I parell

F. 112 r. – Divendres a XXVIII de març

Aquest dia mengà senyor II galines e pa e doní al caldo II gualines; mengà après en ast II polls; e a la darrería lentilles.

Disapte a XXIX de març

Aquest dia mengà senyor II gualines ab broet francés e al caldo; après mengà de moltó en ast amb mostalla; la darrera vianda fideus ab formatge; per grealet pésols.

F. 112 v. Dichmengre a XXX de març

Aquest dia mengà senyor I gualina ab michraust; après xulles de carnsalada en brases ab çucre; per grealet pésolls.

Item doní a taula de la senyora e al confesor – IIII gualines

Dilluns a XXXI de març

Aquest dia mengà senyor cyuronat ab moltó; e après mengà farsit I pol; après pésolls engrunats ab salsa; de grealet bledes.

Inventari de la roba de taula i altres objectes al palau de Gandia fet l'any 1377.

Arxiu del Regne de València, Mestre Racional 11.593, f. 210 r. – 211 r.

F. 210 r. – A XV dies del mes de setembre del any M CCC LXX VII fon fet inventari de les tovalles e tovallons que foren liurades a Bertran e Joan del Rector, les quals són segons que-s seguexen:

Primo un parell de tovalles blanques noves scacades, les quals se tenen en una.

Item altre parell de tovalles blanques noves scacades, les quals se tenen en una.

Item I parell de tovalles ab listes de cotó blau als caps, noves, scacades, les quals se tenen en una.

Item IIII tovallons nous scacats ab listes de cotó blau als caps.

Item unes tovalles blanques scacades oldanes.

Item altres tovalles blanques scacades oldanes.

Item unes tovalles blanques scacades squinçades.

Item altres tovalles blanques scacades squinçades.

Item tres tovalles d'estopa oldanes squinçades.

Item tro a III altres draps d'estopa squinçats.

F. 210 v. Item II draps de dreçador squinçats (foren liurats a l'alamenya).

Item II tovalloles de dar ayguamans al senyor marqués.

Item II tovalloles oldanes per a sobrecoch.

Item I^a altra tovallola squinçada per a sobrecoch (ratllat).

Digous XXIX dies d'octubre del any M CCC LXX VII, foren liurades les robes scrites a Soriano, que vench d'Ayora, per Bartomeu Pérez e per Johan del Mont, qui regien lo dit ofici, exceptant que del argent contengut en l'inventari fall un grealet d'argent.

E en aquest dia li foren liurades les tovalles e tovallons següents, e altres robes a servey del rebost:

Primo un parell de tovalles blanques scacades noves.

Item altre parell de tovalles blanques noves scacades, no són tan longues com les desús dites.

Item un parell de tovalles blanques scacades noves.

Item un tovalló scacat nou ab listes de cotó blau en mig e als caps.

Item altre tovalló lo qual se pot mig partir, nou ab listes de cànem negre en mig e als caps.

F. 211 v. Item I tovalló blanc scacat nou.

Item I drap de dreçador de tres teles d'estopa nou.

Item II draps d'argent nou d'estopa.

Item II tovalloles de sobrecoch noves.

Item IIII tovalloles de dar ayguamans al senyor.

BIBLIOGRAFIA

- ADROER, A. M.: «Un convit reial a la Barcelona del segle xv», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 633-639.
- ALCANYÍS, L.: *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilència* (edició a cura de J. Arrizabalaga), Barcelona, Barcino, 2008.
- ALEXANDRE-BIDON, D.: *Una archéologie du goût. Céramique et consommation*, París, Picard, 2005.
- APARISI ROMERO, F.: «La pesca marítima en temps d'Alfons el Vell en el Ducat de Gandia i el Comtat de Dénia», en J. PÉREZ BALLESTER i G. PASCUAL BERLANGA (eds.): *Comercio, redistribución y fundeaderos. La navegación a vela en el Mediterráneo. Actas de las V Jornadas de Arqueología Subacuática (Gandia, 8 a 10 de noviembre de 2006)*, València, Publicacions de la Universitat de València, 2007, pp. 373-381.
- ARCINIEGA, L.: «El marquesado de Moya y el abastecimiento de madera a la ciudad de Valencia», ponència en el *I Simposio la Cruz de los Tres Reinos* (Ademús, 2008, en premsa).
- BAILE, E.: «Repertori d'aliments en el Tirant lo Blanc: e dinaren-se amb molt gran plaer», en *Tirant, butlletí informatiu i bibliogràfic*, 12 (2009), pp. 5-31.
- BARCELÓ, M.: *Elements materials de la vida quotidiana a la Mallorca baix-medieval (Part Forana)*, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Baleàrics - Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1994.
- BARRIO, J. A.: *Finanzas municipales y mercado urbano en Orihuela durante el reinado de Alfonso V (1416-1458)*, Alacant, Institut de Cultura Juan Gil-Albert, 1998.
- BESERAN, P.: «El nodriment d'Elisabet i Anna, parteres», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 871-884.

- BOBER, P. P.: *Art, Culture & Cuisine. Ancient & Medieval Gastronomy*, Chicago, University of Chicago Press, 1999.
- BOUZA, F.: *Locos, enanos y hombres de placer en la corte de los Austrias. Oficio de burlas*, Madrid, Temas de Hoy, 1991.
- BRESC-BAUTIER, G.; BRESC, H.; HERBETH, P.: «L'équipement de la cuisine et de la table en Provence et en Sicile (xive-xve siècles). Étude comparée», en D. MENJOT (ed.): *Manger et boire au Moyen Âge*, vol. II, Niça, 1984, pp. 45-67.
- CABANES PECOURT, M. D.: «Diferenciación económica regional en 1417: cuentas de un viaje», *Ligarzas*, 3 (1971), pp. 169-189.
- CAMPÓN GONZALVO, J.: «La dieta cotidiana de la casa ducal de Gandía», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 347-356.
- CARRERAS I ARTAU, J.: *L'Epistolari d'Arnau de Vilanova*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, 1950.
- CASTILLO SAINZ, J.: *Alfons el Vell. Duc reial de Gandia*, Gandia, CEIC Alfons el Vell, 1999.
- CASTRO, T. DE: *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, Universidad de Granada, 1993.
- *El abastecimiento alimentario en el reino de Granada (1482-1510)*, Granada, Universidad de Granada, 2004.
- CONDE I DELGADO DE MOLINA, R.: «El archivo de los Duques Reales de Gandía», *Primer Congreso de Historia del País Valenciano*, vol. I, València, 1973, pp. 429-438.
- «Alimentación y sociedad: las cuentas de Guillema de Montcada (A. D. 1189)», *Medievalia*, 3 (1982), pp. 7-21.
- «Orfebrería impignorada por Alfonso el Magnánimo en Nápoles en 1421», *Aragón en la Edad Media*, 16 (2000), pp. 185-196.
- CRUSELLES GÓMEZ, J. M. «Producción y autoconsumo en contratos agrarios de la huerta de Valencia (siglos XIV y XV)», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, vol. II, 1995, pp. 61-78.

- CUENCA ADAM, M. A.: «Un registro de los duques de Gandía (1402-1406). Regestas e índices», *Estudis Castellonencs*, 2 (1984-1985), pp. 493-588.
- DESSPORTES, F.: *Le pain au Moyen Âge*, París, Olivier Orban, 1987.
- DIAGO HERNANDO, M.: «El comercio de productos alimentarios entre las Coronas de Castilla y Aragón en los siglos XIV y XV», *Anuario de Estudios Medievales*, 31/2 (2001), pp. 603-648.
- EIROA RODRÍGUEZ, J. A.: «Los inventarios bajomedievales como fuente para el estudio del mobiliario doméstico: una aproximación a los límites del registro arqueológico», *Actas del II Simposio de Jóvenes Medievalistas. Lorca*, 2004, Murcia, Universidad de Murcia, 2004, pp. 23-36.
- EIXIMENIS, F.: *Tercç del Crestià* (edició a cura de M. DE BARCELONA i N. D'ORDAL), Barcelona, Barcino, 1932.
- FEBVRE, L.: «Répartition géographique des fonds de cuisine en France», en *Travaux du Ier Congrès International de Folklore*, París-Tours, 1938, pp. 123-130, reimprés en *Annales E.S.C.*, XVI (1961), 4, pp. 749-756.
- FERRAGUD, C.: *La cura dels animals. Menescals i menescalia a la València medieval*, Catarroja, Afers, 2009.
- FERRER I MALLOL, M. T.: «Fruita seca i fruita assecada, una especialitat de l'àrea econòmica catalana-valenciana-balear», *Anuario de Estudios Medievales*, 31/2 (2001), pp. 883-944.
- FERRER, V.: *Sermons* (edició a cura de J. SANCHIS SIVERA), Barcelona, Barcino, 1932.
- FLANDRIN, J. L.: «Le goût et la nécessité : réflexions sur l'usage des graisses dans les cuisines de l'Europe occidentale (XIVe-XVIIIe siècles)», *Annales E.S.C.*, XXXVIII, 1983, pp. 369-401.
- «Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XVe et XVIe siècles : le témoignage des livres de cuisine», en D. MENJOT (ed.): *Manger et boire au Moyen Âge*, vol. II, Niça, 1984, pp. 75-91.
- «La distinción a través del gusto», en *Historia de la vida privada*, vol. V, Madrid, Taurus, 1991, pp. 267-309.
- *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, París, Odile Jacob, 1992.

- FOSSATI, S.; MAINONI, T.: «Gli strumenti della cucina e della mensa in base ai repertori archeologici», en D. MENJOT (ed.): *Manger et boire au Moyen Âge*, vol. II, Niça, 1984, pp. 409-415.
- FURIÓ, A.; GARCIA-OLIVER, F.: *Llibre d'establiments i ordenacions de la Ciutat de València I (1296-1345)*, València, Publicacions de la Universitat de València, 2007.
- GALLART, L.; ESCRICHE, I.; FITO, P.: *La salazón de pescado, una tradición en la dieta mediterránea*, València, Universidad Politécnica de Valencia, 2005.
- GARCÍA MARSILLA, J. V.: *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, València, Diputació de València, 1993.
- «Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 487-505.
- «El poder visible. Demanda y funciones del arte en la corte de Alfonso el Magnánimo», *Ars Longa. Cuadernos de Arte*, 7-8 (1996-1997), pp. 33-47.
- «L'alimentazione in ambito mercantile. I conti della Filiale Datini di Valencia (1404-1410)», en S. CAVACIOCCHI (ed.): *Alimentazione e nutrizione. Secc XIII-XVIII, Atti della 28ª Settimana di Studi Francesco Datini di Prato*, Florència, Le Monnier, 1997, pp. 831-839.
- «El luxe dels llépols. Sucre i costum sumptuari a la València tardomedieval», *Afers*, 32, vol. XIV (1999), pp. 83-100.
- *Vivir a crédito en la Valencia medieval. De los orígenes del sistema censal al endeudamiento del municipio*, València, Publicacions de la Universitat de València - Ajuntament de València, 2002.
- «Judíos, cristianos y conversos en la Valencia medieval. Contactos y desencuentros», conferència dictada a l'Universitè de Toulouse - Le Mirail, grup FRAMESPA, 1 de desembre de 2006, en la *Journée d'étude «Solidarités fugaces, solidarités imaginaries? Solidarités communitaires et familiares, une utopie ?»*.
- «La jerarquía de la mesa. Alimentación y distinción social en la Baja Edad Media», ponència en el *Seminario Historia de la Alimentación*,

- organitzat pel Departamento de Historia Medieval y Ciencias y Técnicas Historiográficas de la Universidad de Sevilla, 2008.
- «La sisa de la carn. Ganadería, abastecimiento cárnico y fiscalidad en los municipios valencianos bajomedievales», en R. VALLEJO (ed.): *Los tributos de la tierra; fiscalidad y agricultura en España (siglos XII-XX)*, València, Publicacions de la Universitat de València, 2008, pp. 81-102.
 - «La vida de las cosas. El mercado de objetos de segunda mano en la Valencia bajomedieval», ponència en el Congrés Internacional *Pautes de consum i nivells de vida al món rural medieval, València 18-20 de setembre 2008* (en premsa, accessible a través de la pàgina www.uv.es/consum/textos.htm).
 - «El precio de la belleza. Mercado y cotización de los retablos pictóricos en la Corona de Aragón (siglos XIV y XV)», en C. DENJEAN (ed.): *Sources sérielles et prix au Moyen Âge. Travaux offerts à Maurice Berthe*, Toulouse, Méridiennes, 2009, pp. 253-290, p. 268.
 - «Diferència i integració. Les formes de la vida quotidiana entre els mudèjars i els moriscos valencians», en R. BENÍTEZ i J. V. GARCÍA MARSILLA (coords.): *Entre terra i fe. Els musulmans al regne cristià de València (1238-1609)*, València, Publicacions de la Universitat de València - Sociedad Estatal de Conmemoraciones Culturales - Bancaixa, 2009, pp. 341-361.
- GARCÍA MARSILLA, J. V.; LÓPEZ GILA, M. D.; ROSSELLÓ, M.: «Localització d'unes possibles carnisseries medievals al barri de la Xerea (València)», *Qulayra*, 2 (2006), pp. 113-138.
- GARCIA, F.: *Llibre d'Establiment de Gandia. Imatges i missatges d'una vila medieval*, Gandia, Ajuntament de Gandia, 1987.
- GARCÍA-OLIVER, F.: *La vall de les sis mesquites. El treball i la vida a la Vall digna medieval*, València, Publicacions de la Universitat de València, 2003.
- *Ausias Marc*, València, Publicacions de la Universitat de València, 2009.
- GASCÓN VERA, E.: «La ceremonia como ciencia: "El arte cisoria" de Enrique de Villena», *Actas del VIII Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas*, vol. I, Madrid, Istmo, 1989, pp. 587-595.

- GAULIN, J. L.: «Viticulture et vinification dans l'agronomie italienne (XIIe-XV^e siècles)», *Le Vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne* (Flaran, 11), Auch, CDTL du Gers, 1991, pp. 93-118.
- GIMENO, F. M.; GOZALBO, M. D.; J. TRENCHS (†): *Ordinacions de la Casa i Cort de Pere el Cerimoniós*, València, Publicacions de la Universitat de València, 2009.
- GISBERT SANTONJA, J. A.: *Sucre & Borja. La Canyamel dels Ducs*, Gandia, Generalitat Valenciana - Ajuntament de Gandia - CEIC Alfons el Vell, 2000.
- GIVEN-WILSON, Ch.: *The English Nobility in the Late Middle Ages. The Fourteenth-Century Political Community*, Londres, Routledge & Kegan, 1987, pp. 89-90.
- GOODY, J.: *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.
- GRIECO, A. J.: «The Social Order of Nature and the Natural Order of Society in Late 13th - Early 14th Century Italy», en *Mensch und Natur im Mittelalter*, Berlín - Nova York, A. ZIMMERMANN (ed.), 1992, pp. 898-907.
- «Le repas en Italie à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance», en FLANDRIN, J. L. i COBBI, J., *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, París, Odile Jacob, 1999, pp. 115-149.
- «Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento», en J.L. FLANDRIN i M. MONTANARI (dirs.): *Historia de la Alimentación*, Gijón, Trea, 2004, pp. 617-624.
- GUAL CAMARENA, M.: *Vocabulario del comercio medieval*, Tarragona, Diputació Provincial, 1968.
- HÉMARDINQUER, J. J.: «Les graisses de cuisine en France. Essai de cartes», en J. J. HÉMARDINQUER (ed.): *Pour une histoire de l'alimentation*, París, 1970, pp. 254-271.
- HINOJOSA MONTALVO, J.: «Los Santàngel en tierras alicantinas», en *Lluís de Santàngel i el seu temps*, València, Ajuntament de València, 1992, pp. 43-54.

- «Las salinas del mediodía alicantino a finales de la Edad Media», *Investigaciones geográficas*, 11 (1993), pp. 279-292.
- IRADIEL, P.: «En el Mediterráneo occidental peninsular: dominantes y periferias dominadas en la Baja Edad Media», *Áreas, Revista de Ciencias Sociales*, 1986, pp. 64-77.
- JEREZ MOLINER, F.: «Els còdexs pictòrics del *Tacuinum sanitatis* d'Ibn Butlan», *Afers*, 41 (2002), pp. 83-98.
- LAURIOUX, B.: «De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale», *Médiévales*, 5 (1983), pp. 15-31.
- *Manger au Moyen Âge*, París, Hachette, 2002.
- LAURIOUX, B.; REDON, O.: «Émergence d'une cuisine médiévale. Le témoignage des livres», en *Materiaux pour l'histoire des cadres de vie dans l'Europe occidentale (1050-1250)*, Centre d'études médiévales de Nice, Niça, 1984, pp. 91-101.
- LÉVI-STRAUSS, C.: «Breve tratado de etnología culinaria», en *Mitológicas III: el origen de las maneras de mesa*, Mèxic, Fondo de Cultura Económica, 1987, pp. 410-432 (edició original en francès de 1968).
- Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges, Llibre de totes maneres de confits* (edició de R. GREWE revisada per A. J. SOBERANAS i J. SANTANACH), Barcelona, Barcino, 2003.
- MARTÍ, S.: «Més ne mata la gola que'l coltell», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 909-920.
- MARTÍNEZ, L. P.: «El plet de la Canyamel», en J. A. GISBERT SANTONJA, *Sucre & Borja. La Canyamel dels Ducs*, Gandia, Generalitat Valenciana - Ajuntament de Gandia - CEIC Alfons el Vell, 2000, pp. 75-88.
- MARTORELL, J., i de GALBA, M. J.: *Tirant lo Blanc* (edició a cura de M. de Riquer), Edicions 62 i la Caixa, Barcelona, 1983.
- MARTY-DUFAUT, J.: *Le festin médiéval*, Besançon, Heimdal, 2005.
- MATHEUS, M.: «Gefeuert Wein. Un procédé de vinification très particulier au Moyen Âge», en *Le Vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne* (Flaran 11), Auch, CDTL du Gers, 1991, pp. 259-266.

- MENNELL, S.: *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Chicago, Illini Books, 1996.
- MESTRE ROBERT, *Llibre del Coch* (edició de V. LEIMGRUBER), Barcelona, Curial, 1982.
- MIRA JÓDAR, A. J.: *Entre la renta y el impuesto. Fiscalidad, finanzas y crecimiento económico en las villas reales del sur valenciano (siglos XIV-XVI)*, València, Publicacions de la Universitat de València, 2005.
- MONTANARI, M.: *Convivio. Storia e cultura dei piacere della tavola*, Roma, Laterza, 1989.
- *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993.
- «Condimento, fundamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea», en S. CAVACCIOCHI (ed.): *Alimentazione e nutrizione (secc XIII-XVIII), Atti della 28ª Settimana di Studi Francesco Datini di Prato*, Florència, Le Monnier, 1997, pp. 29-51.
- NARBONA, R.: «La guardia de la huerta: instrumento ciudadano para el abastecimiento de Valencia en el siglo XIV», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 167-179.
- NEVEUX, H.: «L'alimentation du XIVE au XVIIIÈ siÈcle. Essai de mise au point», en *Revue d'Histoire Économique et Sociale*, LI, 1973, pp. 336-379, p. 371.
- PICCINNI, G.: *Seminare, fruttare, raccogliere. Mezzadri e salariati sulle terre di Monte Oliveto Maggiore (1374-1430)*, Milà, Feltrinelli, 1982.
- PIQUERAS, J.: *El legado de Baco. Los vinos valencianos desde la Antigüedad hasta nuestros días*, València, Gules, 2000.
- REDON, O.: «Espaces, objets et gestes de la cuisine. Enquête dans la Toscane siennoise et florentine des XIVE-XVE siècles», *Médiévales*, 12 (1987), pp. 101-110.
- REDON, O.; SABBAN, F.; SERVENTI, S.: *La Gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, Rennes, Stock, 1991.
- RIERA MELLÉS, A.: «Ganadería, quesos y derivados de la leche en el Medioevo catalano-aragonés», en *Il caseario. Un archetipo alimentare: il latte e le*

- sue metamorfosi*, Bolonya, Consorzio Emiliano Romagnolo produttori latte, 1985, pp. 50-57.
- «*Panem nostrum quotidianum da nobis hodie*». Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media», en J. I. DE LA IGLESIA (coord.): *La vida cotidiana en la Edad Media, VIII Semana de Estudios Medievales de Nájera*, Nájera, 1998, pp. 25-46.
- RIERA MELIS, A.; PÉREZ-SAMPER, M. A.: «El pan en las ciudades catalanas (siglos XIV-XVIII)», en S. CAVACIOCCHI (ed.): *Alimentazione e nutrizione. Secc XIII-XVIII, Atti della 28ª Settimana di Studi Francesco Datini di Prato*, Florència, Le Monnier, 1997, pp. 285-300.
- RIQUER, M. DE; COMAS, A.: *Història de la literatura catalana*, Barcelona, Ariel, 1983.
- ROIG, J.: *Llibre de les Dones o Spill* (edició de F. ALMELA Y VIVES), Barcelona, Barcino, 1928.
- RUBIO VELA, A.: *Epistolari de la València medieval*, València, Institut de Filologia Valenciana, 1985.
- «El consumo de pan en la Valencia bajomedieval», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, vol. I, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 153-183.
- SÁIZ SERRANO, J.: «Una clientela militar entre la Corona de Aragón y Castilla a fines del siglo XIV: caballeros de casa y vasallos de Alfons d'Aragó, conde de Denia y marqués de Villena», *En la España Medieval*, 29 (2006), pp. 97-134.
- *Caballeros del rey. Nobleza y guerra en el reinado de Alfonso el Magnánimo*, València, Publicacions de la Universitat de València, 2008.
- SALAZAR Y ACHA, J. DE: *La casa del rey de Castilla y León en la Edad Media*, Madrid, Centro de Estudios Políticos y Constitucionales, 2000.
- SANTICH, B.: «L'influence italienne sur l'évolution de la cuisine médiévale catalane», en D. MENJOT (ed.): *Manger et boire au Moyen Âge*, vol. II, Niça, 1984, pp. 131-140, p. 133.
- SERRANO LARRÁYOZ, F.: *La Mesa del Rey. Cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2002.

- SERRANO LARRÁYOZ, F.: *Medicina y enfermedad en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1387-1425)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 2004, p. 137.
- TARAÇONA, P. H.: *Institucions dels Furs y privilegis del regne de València*, València, Pedro de Guete, 1580.
- TORREBLANCA GASPÀR, M. J.; MORALES GÓMEZ, J. J.: «La provisió de la mesa de Fernando I en 1413: alimento y jerarquía», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 329-346.
- TRENCHS, J.: «El peix a la taula de la princesa Mata d'Armanyac: els capritxos i gustos d'una infanta», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 309-328.
- TRIAS MERCANT, S.: «La cuina lul·liana. Criteris dietètics i nivells socials», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, vol. II, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 845-856.
- VALLÉS ROJO, J.: *Comer con Isabel de Castilla. La cocina en tiempos de la reina Católica*, Valladolid, Diputación Provincial, 2004.
- VERDÉS PIJOAN, P.: «Una espècia autòctona: el comerç del safrà a Catalunya durant el segle XV», *Anuario de Estudios Medievales*, 31/2 (2001), pp. 757-786.
- «La fiscalidad sobre el azafrán: una “cuestión de estado” en la Cataluña del siglo XV», en R. VALLEJO (ed.): *Los tributos de la tierra: fiscalidad y agricultura en España: (siglos XII-XX)*, València, Publicacions de la Universitat de València, 2008, pp. 223-244.
- VICIANO, P.: *Catarroja, una senyoria de l'Horta de València en l'època tardo-medieval*, Catarroja, Ajuntament de Catarroja, 1989.
- «Abellars, bucs i mel preciosa. Una visió històrica dels inicis de l'apicultura al País Valencià», *Mètode*, 33 (2002), pp. 60-62.
- VILANOVA, A. de: *Regiment de sanitat*, versió de Sarriera, en *Obres catalanes*, vol. II: *Escrits mèdics*, Barcelona, Barcino, 1947.
- VILLALMANZO, J.: «Jaume Roig: vitivinicultor i proveïdor de la taula real», *Revista de Filologia Valenciana*, 6 (1999), pp. 113-128.

- VILLENA, E. DE: *Arte Cisoria*, ed. de F. B. NAVARRO REIG, Barcelona, edició facsímil, Imprenta la Renaixença, 1879.
- VINYOLES, T. M.: «Alimentació i ritme del temps a la baixa Edat Mitjana», en *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, vol. I, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs, 1995, pp. 115-152.
- WELCH, E.: *De compras en el Renacimiento. Culturas del consumo en Italia, 1400-1600*, València, Publicacions de la Universitat de València, 2009.
- WOOLGAR, C. M.: «Banquetes y ayunos. La comida y el sentido del gusto en la Europa medieval», en P. FREEDMAN (ed.): *Gastronomía. Historia del paladar*, València, Publicacions de la Universitat de València, 2009, pp. 163-195.
- ZURITA, J.: *Anales de la Corona de Aragón* (edició a cura d'A. CANELLAS), vol. IV, Saragossa, Institución Fernando el Católico, 2003.

