

PRIM BERTRAN I ROIGÉ*

*L'ALIMENTACIÓ DELS POBRES, HOSTES I SERVIDORS
AL PALAU PONTIFICI D'AVINYÓ (1375)*

ABSTRACT

We present an analysis of the food served at the Pignotte, the alms house of the Papal palace in Avignon, to 375 paupers and 20 other servants during the month of September 1375. The treatment that the two groups received presented marked differences. The paupers' diet was made up only of bread, wine and meat or cheese, while the travellers, the ill and the servants received higher quality bread and wine and a more varied diet in general, including eggs, spices, fruit and fish; the ill were given chicken.

INTRODUCCIÓ¹.

La localització d'uns comptes de la Cambra Apostòlica avinyonesa relacionats amb les despeses de l'Almoina pontificia, -denominada popularment *Pignotta*- ens permet fer una primera aproximació i una sèrie de consideracions sobre la cura dels pobres en allò que era la preocupació més important: disposar dels aliments bàsics per a sobreviure.

Els valuosíssims estudis sobre alimentació i aliments que féu Louis Stoff, present com a referència l'àmbit territorial a l'entorn d'Avinyó i a la baixa Edat Mitjana, no contemplaven les dietes ni el tractament dispensat als més marginats de la societat. Per això ens ha semblat plausible aprofitar els comptes de la Cambra

* Departament d'Història Medieval. Facultat de Geografia i Història. Universitat de Barcelona (c/. Baldíri Reixac, s/n. 08028 Barcelona).

1. Aquest treball s'ha realitzat en el marc del Projecte PB96-0994, subvencionat pel Ministeri d'Educació i Cultura, i dirigit pel Prof. A. Riera Melis.

Apostòlica per fer unes observacions sobre l'alimentació dels més necessitats de la societat: els pobres.

Com és sabut, els papes avinyonecs actuaren sobre les necessitats i els indigents del seu temps de manera similar a com reaccionaren bona part de les catedrals i monestirs del seu temps. Institucions com les Pies Almoines, Hospitals i Cases de caritat, pròpies de les esglésies diocesanes, trobaren el seu paradigma, des del primer terç del segle XIV, en la institució pontifícia coneguda habitualment com a *Pignota*². Aquesta institució assistia pobres estables, “matriculats” o fixes, amb els quals exercia aquella coneguda funció de transvasament de riquesa sobrera entre els rics i els pobres. A aquests darrers se'ls fornien uns recursos alimentaris mínims — per garantir la supervivència— però, això sí, estables. Són gent que acut diàriament, de manera continuada, davant la porta dels edificis annexes del palau pontifici. L'organització i funcionament d'aquesta institució benèfica, com les similars existents en moltes diòcesis, ha fet possible que a través dels llibres de comptes puguem conèixer amb un cert detall la gestió de la “caritat”, reflectida en el servei de menjador.

Però la *Pignota* acollia també alts càrrecs eclesiàstics i servidors de l'Església, hostatjats a Avinyó, de manera estable o temporal, com els dotze prelats³ «ad servicium Pinhote», o els dos prelats que, per ordre del Tresorer, són acollits —menjar i dormir— temporalment per la institució, mentre fan gestions a la ciutat dels papes, i encara s'hi podrien afegir els quatre servidors que varen treballar en els graners de

2. La institució, plenament reconeguda i organitzada, tenia els seus propis recursos i presuposits, perfectament delimitats dintre de les entrades i despeses generals del Palau Apostòlic i de la Tresoreria pontifícia; se l'ha de diferenciar de l'Almoina privada o secreta del papa. A manera d'exemple, podem aduir l'aprovació dels comptes del Tresorer, feta per Innocenci VI (4 juliol 1358): «ac pro elemosina nostra secreta trecentos quinquaginta florenos et decem libras; atque pro nostra alia elemosina, *Pinhota* vulgariter nuncupata, trecentos quadraginta septem florenos» (*Diplomatario del Cardenal Gil de Albornoz. Cancilleria Pontificia (1357-1359)*, a cura de M.T. Ferrer i R. Sáinz de la Maza, Inst. Milá y Fontanals, CSIC, Barcelona, 1995, p. 80). L'“almoina secreta”, a la que al·ludeix el document, fou creada pel papa Climent V, a principis del segle XIV, i es confià a la persona de Jean de Sion. Tenia com a missió subvenir necessitats concretes que el papa, els curials o l'almoiner secret podien apreciar, ja sigui en convents, clergues, estudiants, tant en necessitats físiques com en l'ajut per adquirir estris litúrgics, dotar donzelles a maridar sense recursos i moltes altres funcions no tipificades. Fins i tot podia incloure dàdives als pobres espectadors de les comitives pontificies: “pro pecunia sparsa per eum 14 iunii [1375], cum papa equitavit ad campos... 10 fl.” (A.S.V.: Camera Apostolica, Introitus et Exitus, reg. 343, f. 199); “pro pecunia spargenda crastina die ratione elemosine, cum papa equitabit de Pontesorgie apud Avinionem... 30 ll. Avin.” (Ibid. f. 201).

3. Cal tenir present que aquest nom defineix no solament els prelats majors (cardenals, bisbes) i menors (abats, superiors generals, dignitats de capítols) sinó també els membres de la família pontifícia i dels oficis curials, als quals —segurament— es refereix el mot “prelat”. Vid. GENNARO MORETTI: *Prelato*, “Gran Enciclopedia Cattolica”, IX, Ente per l'Enciclopedia Cattolica, Città del Vaticano, 1952, col. 1942.

la casa, per tal de controlar l'estat de conservació dels blats recollits i realitzar altres feines sobrevingudes⁴.

Hem fet ús, per a aquesta primera aproximació al tema, del reg. 453 del fons de Camera Apostolica (Collectoriae), de l'Arxiu Secret del Vaticà. Es tracta d'un registre fàctic, que conté diversos quaderns de comptes⁵, entre els quals hi ha les despeses de la *Pignota* del mes de setembre —i només d'aquest mes— del 1375, sota el pontificat de Gregori XI, poc abans de la seva partença definitiva cap a Roma. Els comptes foren retuts per Bernat de Mélior, administrador de la *Pignota*. L'absència d'altres anotacions, anteriors i posteriors⁶, ens obliga a limitar-nos a considerar tan sols les despeses dutes a terme durant aquell mes i any.

L'ALMOINA PONTIFÍCIA AVINYONESA O PIGNOTA.

Els papes d'Avinyó —al menys d'ençà del pontificat de Joan XXII (1316-1334)— no s'oblidaren d'una de les comeses fonamentals de l'Església, per precepte evangèlic: l'ajut als pobres i l'almoina. Una part gens menyspreable dels diners disponibles pel Tresorer van ser destinats a institucions de caritat, de tota mena; fins al punt que les despeses per aquest concepte representaven entre el 2,3 i el 19,4 % del total⁷, àdhuc en anys de grans necessitats i despeses magnificades, com els perí-

4. A.S.V.: Camera Apostolica, Collectoriae, reg. 453, fol. 48 v.

5. Entre altres, les despeses detallades de la taula del papa d' Avinyó Climent VII, que tinc en projecte d'estudiar en un proper futur.

6. Una petita part estan publicades als *Vatikanische Quellen zur Geschichte der päpstlichen Hof- und Finanzverwaltung. 1316-1378*, tom. VI, *Die Ausgaben der Apostolischen Kammer unter den Päpsten Urban V, und Gregor XI (1362-1378)*, recollits per K.H. SCHÄFER, Görresgesellschaft, Paderbon, 1937, pp. 584-586. Sobre aquesta obra reporto les opinions de Y. GRAVA: *Notes martégaies sur le ravitaillement et la consommation du poisson a la Cour Pontificale d'Avignon au cours du XIV^e siècle*, "Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982)", Les Belles Lettres, Nice, 1983, tom. I, pàg. 163: «Edition partielle qui avec le recul du temps et la recherche historique peut apparaître comme partielle. Les choix arbitraires ne manquent pas et l'ouvrage gagnerait à être refondu ou complété par l'examen direct des Archives Vaticanes».

7. Altres autors parlen d'una mitjana del 7% destinada a almoines. Però, amb els totals de les despeses anuals del 1375, podem observar que s'invertiren en almoines el 3,1 % de l'any, i això sense comptar amb l'adquisició de blats (A.S.V.: Reg. Vat., 279, f. 53 r.). Amb tot, els papes d'Avinyó, especialment els dels primers temps, foren blasmat per molts intel·lectuals dels seus temps, com Dante i Petrarca, que confrontaren a Roma-*Civitas Dei*, a Babilònia-Avinyó-*Civitas diaboli*, o s'escandalitzaren davant els 8 bous, 55 moltons, 8 porcs, 4 cèrvols, 200 capons i 690 gallines, entre altres coses, devorats el 22 de novembre de 1324, en un sol sopar. Vid. EMILIO PASQUINI: *Il mito polemico di Avignone nei poeti italiani del Trecento*, en "Aspetti culturali della società italiana nel periodo del papato avignonese", Accademia Turdetina, Todi, 1981, pp. 269-270.

odes de les construccions dels palaus pontificis o els de les costoses guerres d'Itàlia⁸, en bona part menades pel cardenal de Toledo, Gil de Albornoz.

Poc temps després d'instal·lats de manera definitiva a la ciutat del Roine, el papa Joan XXII decidí d'endegar i regular el funcionament de la màxima institució caritativa papal, i de manera autònoma, com tantes altres institucions que s'anaven perfilant i concretant en la jerarquitzada i burocratitzada administració pontificia.

Joan XXII creà una gran institució de beneficència, amb el nom de *Pignota*⁹, de la qual encara avui en queda el record en el nom de la plaça on hi havien els edificis de serveis i acollida de menesterosos. La impossibilitat física d'acollir aquests serveis dins dels palaus apostòlics va obligar a instal·lar-se en locals autònoms, com tantes altres institucions, situats dins o a extramurs de la ciutat d'Avinyó¹⁰.

Al front la *Pignota* hi havia un administrador («*administrator expensarum helemosine, administrator domus elemosine Pinhote*»), auxiliat per dos monjos cistercencs, que sovint són qualificats com a “almoiners”. El darrer administrador, amb el nom de “mestre de la *Pignota*” fou Bernard Mélior, a qui es deuen els comptes objecte de la nostra consideració. A partir d'ell, i amb el pontificat de l'antipapa Climent VII (1378-1394), els “mestres” foren substituïts per conversos cistercencs de l'abadia de Fontfreda, poc coneixedors i menys bregats amb les subtileses de l'administració, però que, a canvi, imposaren més modèstia i sobrietat en la gestió del seu ofici.

La complexitat dels serveis feia necessària la presència d'un gran equip, format per tres cuiners, un boteller, dos uixers, i alguns missatgers, a més de treballadors per al control i vigilància dels graners, bodegues, robers, etc. Sens dubte, també hi havia els

8. BERNARD GUILLEMAIN: *La Cour Pontificale d'Avignon. 1309-1376. Étude d'une société*, Édit. de Boccard, Paris, 1966, p. 409.

9. El nom sembla que procedeix de l'italià *pagnotta*, amb què es denominaven els pans petits, d'uns 60 grm., cuits i distribuïts expressament per als pobres, des d'èpoques anteriors a l'establiment del papat a Avinyó. Al menys, els costumaris de la cúria, del pontificat de Climent V, fan referència als «*fratres elemosinarii Pignottae*» P. PANSIER: *L'aumône de la Pignotte*, “Annuaire de la “Société des Amis du Palais des Papes” (1934), pp. 44-45. L'any 1317, una sèrie d'anotacions als registres de “Introitus et Exitus” de la Cambra Apostòlica, corroboren els inicis de la institució i les seves tasques: “Tradidi mag. Geraldo Latren. pro 500 saum. grossis annone emptis per eum pro helemosina Pinhote pauperum facienda... 1.222 fl. 4 s.m.” (24.IV.1317); “Feci distribui per manus d. Guillelmi de Cucurono pro helemosina pauperum, qui ultra ordinariam halemosinam consueverunt comedere in domo helemosinarie in festivitibus S. Thome ap., Nativ. Domini, S. Stephani, S. Iohannis evang., SS. Innocentium, S. Thome mart., S. Silvestri et Circum. Domini...” (1.I.1317). K. H. SCHÄFER: *Die Ausgaben der Apostolischen Kammer unter Johann XXII Nebst den Jahresbilanzen von 1316-1375*, Görresgesellschaft, Paderborn, 1911, pp. 642-643.

10. G. MOLLAT: *Les Papes d'Avignon (1305-1378)*, Letouzey-Ané, Paris, 1964, pp. 466 i 512. El 1344, l'augment considerable del nombre de pobres que acudien a la *Pignota* va fer que Joan XXII decidís la compra d'un immoble veí del monestir de Saint-Véran, i poc després (1348), Climent VI els donà un jardí situat al costat de l'església de Notre-Dame-des-Miracles.

“familiars” dels “administradors” o “mestres”, tots ells clergues, encarregats dels comptes, inventaris, revisions, etc. Tot aquest personal estava pagat i mantingut directament per la *Pignota*, no passava pel control de la Cambra Apostòlica, i per tant depenia directament de l’administrador o “mestre”, amb qui solien tenir vincles i relacions estretes, ja siguin familiars o de procedència geogràfica. Els clergues, a més, solien aspirar i gaudir d’algunes prebendes o beneficis eclesiàstics complementaris, que els augmentaven la dignitat i rellevància, i els permetia viure amb major esplendor.

No cal dir que la *Pignota* havia de comptar, per subvenir puntualment les seves necessitats, amb el suport constant d’un cert nombre de comerciants i traginers que havien d’assegurar l’assortiment de productes com roba, determinats aliments, eines, peix, etc.

EL NOMBRE DE POBRES ASSISTITS.

La qualitat i la quantitat dels assistits a l’almoina de la *Pignota* varià, com és lògic, al llarg dels temps. I encara més, de fet no foren només els pobres captaires els únics beneficiats. Sovint alguns convents de mendicants, els hospitals i els centres d’acollida de dones penedides, es beneficiaren de la *pitancia* determinats dies de l’any, coincidint amb certes festivitats —34 festes al llarg de l’any litúrgic—, o en moments de crisi i escassetat.

Els comptes del mes de setembre de 1375, que utilitzem per a aquest estudi, ens donen una quantitat fixa de 355 pobres diaris acollits a la caritat; mentre que hom calcula al voltant dels dos centenars els afavorits de manera extraordinària durant el mes de gener¹¹, i fixen en 1.750 les unitats de pa blanc lliurats durant el mes *pro ordinibus mendicantibus*¹²: 4.100 panets *pro usu hospicii et prelatorum*¹³, 5.500 unitats per als hospitals, 1.200 unitats destinades a les germanes penedides, i altres 4.150 unitats del mateix pa per a “caritats i ajudes” sense precisar. Si s’accepta la idea que cada persona podia consumir uns set panets diaris¹⁴ (de 60 grm. cada un), això implicaria que, al llarg del mes, s’haurien assistit 250 persones, entre els mendicants, 586 persones de l’hosteria de l’Almoina, 172 germanetes penedides, 785 acollits als hospitals, i 593 a altres fins sense precisar.

Resumint, doncs, al llarg del mes s’haurien acollit i alimentat 10.650 pobres fixes o “matriculats”¹⁵, i altres 2.385 d’externs.

11. BERNAT GUILLEMAIN: *La Cour Pontificale d’Avignon, 1309-1376*, p. 413.

12. A.S.V.: Camera Apostolica, *Collectoriae*, reg. 453, fol. 52 r.

13. Es refereix als prelats i servidors de la *Pignota*.

14. Proposta formulada per BERNAT GUILLEMAIN: *La Cour Pontificale d’Avignon, 1309-1376*, p. 413.

15. Són els 355 pobres quotidians que s’acullen al menjador de la *Pignota*.

EL RÈGIM ALIMENTARI DELS POBRES ASSISTITS.

Per analitzar el règim alimentari dels indigents assistits disposem de referències suficients com per poder afirmar que es tracta de menús molt poc variats, reiteratius, però amb quantitats que permeten assegurar la supervivència.

Com succeeix en altres indrets i institucions similars¹⁶, se servia un únic àpat diari, corresponent al dinar. Cada un dels 355 pobres gaudia d'una ració de pa diària que, al cap del mes, suposà la quantitat de 194.250 pans; o sigui, 6.475 pans diaris. Tots aquests pans, distribuïts entre els 355 pobres que mengen cada dia, toquen a 18 pans per persona i dia; quantitat força més elevada que l'estimada (set panets diaris) per als serveis extraordinaris o prestats a persones forànies.

Els pans servits als pobres eren distints del pa blanc (*pani albi*) propi de les caritats extraordinàries i consumit també pels convidats i gestors de l'Almoina pontificia¹⁷. Els panets dels pobres (*pani brunii*) —fets amb ordi, mill i blat—, en el supòsit versemblant que mantinguessin un pes similar de 60 grm., implica que cada pobre hagués rebut i consumit diàriament una quantitat de pa equivalent a 1080 gr.¹⁸.

Respecte a la el·laboració del pa, els comptes de 1375 ens indiquen que es comprava a fora, a forners que haurien assortit la *Pignota* directament a canvi de pagar el preu convingut¹⁹, i només una part mínima s'hauria fabricat a la casa²⁰. En can-

16. Vid. ANTONI RIERA I MELIS: *Pobresa y alimentación en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media*, en "La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII). XIV Jornades d'estudis històrics locals", I.E.B., Palma, 1996, p. 55.

17. Sobre la diferència de pa vid. AGUSTÍN RUBIO VELA: *El consumo de pan en la Valencia bajomedieval*, dins de "Actes Ir. col.loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana", IEI, Lleida, 1995, vol. I, pp. 153-183. Especialment l'aclaridor capítol: *El pan y sus variedades: pan de ricos y pan de pobres*, pp. 164-173.

18. Amb tot, cal deixar constància que altres càlculs (BERNARD GUILLEMAIN: *La Cour Pontificale d'Avignon. 1309-1376*, p. 413) consideren la quantitat de pa diari lliurat als pobres era al voltant dels la lliura, i la lliura de pes, a Aix-en-Provence equival a 477 grm. D'aquesta manera el pa quotidià donat als pobres quedaria reduït a la meitat del que són les nostres estimacions, evidentment hipotètiques. Continua sent molt debatuda la qüestió al voltant del consum diari de pa entre els diferents grups socials. Hom ha proposat un ventall ampli entre els 500 i els 1.200 grm. per dia i persona; els més de 700 grm. per dia i persona propis de la Toscana d'aquesta època, o inclús les quantitats entre 1 Kgrm. i 1,5 Kgr. de pa servits quotidianament als col·legials de Sant Climent de Bolonya. Vid. AGUSTÍN RUBIO VELA: *Pobresa, enfermedad y asistencia hospitalaria en la Valencia del siglo XIV*, Inst. "Alfons el Magnànim", València, 1984, p. 146-147. PAULINO IRADIEL MURUGARRREN: *Estructuras de producción y de consumo de productos agrarios en los siglos XIV y XV. El modelo del Colegio Español de Bolonia*, "Studia Albornotiana" ("El Cardenal Albornoz y el Colegio de España", III), XXXV (1979), pp. 445-447.

19. Malauradament no puc precisar el preu total dels pans (tant el blanc com el negre) adquirits degut al fet que l'anotació del preu és il·legible en el document original. (A.S.V.: Camera Apostolica, Collectoriae, reg. 453, fol. 52 v.).

20. A.S.V.: Camera Apostolica, Collectoriae, reg. 453, fol. 51 r. Es paguen 36 s. 8 d. per mesurar el blat lliurat al forner per a ús de la *Pignota*.

vi, en períodes precedents, com el pontificat d'Urbà V (1362-70), s'adquireix blats a la Borgonya, i també s'anaven a cercar a Sardenya, Toscana i fins i tot als mateixos Estats Pontificis²¹, tot i que no era inusual l'arribada de blats procedents de Valence, Lio, Dijon o Chalons-sur-Saône²².

El companatge es redueix exclusivament i monòtona a l'alternança del formatge i moltó. La carn de moltó, a raó de mitja lliura²³ per persona, apareix 16 dels 30 dies del mes, i es paga a raó de 7 d./£. El consum de moltó es sistemàtic tots els diumenges, dilluns, dimarts i dijous, en quantitats pràcticament fixes, com ho deuria ser el nombre de pobres assistits. La resta dels dies de la setmana (dimecres, divendres i dissabtes) se serveix formatge, a raó de 1/4 de lliura per persona, que deu equivaler a uns 120 grm.²⁴, i que costava 12 d./£. D'aquesta manera el formatge es converteix en substitut o alternativa de la carn en la dieta dels pobres, com a tants altres indrets de l'Europa del Mediterrani nordoccidental²⁵. No hi ha, en canvi, cap referència a possible consum de peix com aliment alternatiu, tot i que hi ha plena constància d'haver-se'n servit en altres èpoques, concretament l'any 1320²⁶.

És versemblant creure que aquestes prestacions anirien acompanyades d'una mesura de vi, possiblement no comprada, sinó procedent de les collites dels territoris pontificis o dels dominis de la mateixa institució. Tanmateix els comptes²⁷ registren l'adquisició d'una petita quantitat de vi (11 bots i mig), que deuria equivaler a 14 litres²⁸, quantitat ridícula enfront de les necessitats de la institució, i que

21. BERNARD GUILLEMAIN: *La Cour Pontificale d'Avignon. 1309-1376*, p. 413.

22. LOUIS STOUFF: *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Age*, Édit. A. Barthélemy, Avignon, 1996, p. 29.

23. A Aix-en-Provence, a finals de l'Edat Mitja, una lliura equival a 477 g. Prenc com a referència aproximada aquesta paritat. LOUIS STOUFF: *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, Mouton, Paris-La Haye, 1970, p. 336.

24. Opto per acceptar com a equivalència aproximativa l'indicada en notes precedents, per a Aix-en-Provence.

25. ANTONI 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 "La vida cotidiana en la Edad Media (VIII Semana de Estudios Medievales)", Instituto de Estudios Riojanos, Nájera, 1998, p. 40.

26. Y. GRAVA: *Notes martécales sur le ravitaillement et la consommation du poisson a la cour pontificale d'Avignon au cours du XIVe siècle*, p. 159. L'autor afirma: «L'administration de la Pignotte fait des achats réguliers de poisson salé tout au long de l'année: anguilles achetées au millier, barrils d'anchois "pour les pauvres" à des prix toujours très bas. Sardinades d'anchois, anguilles grillées ou bouillies, fritures de poissons sont des plats économiques, d'un bon niveau calorique, ni plus ni moins appétissants que les menus ordinaires d'autres tables tout à fait comparables».

27. A.S.V.: Camera Apostolica, Collectoriae, reg. 453, f. 52 v.

28. Faig la reconversió tenint en compte que a Aix-en-Provence, el bot de vi equival a 1,2 litres. LOUIS STOUFF: *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, p. 394.

ens fan pensar més en algun tipus de vi de qualitat adquirit per a circumstàncies especials.

En cap cas no podem corroborar, amb els comptes a l'abast, l'afirmació genèrica de G. Mollat, quan diu —en referència als àpats per a pobres de l'Almoïna pontificia— que «le menu de la table était peu varié, mais très substantiel: il comprenait de la soupe, de la viande et des oeufs, du poisson pendant le carême et plus rarement des fèves, du sel et de l'huile»²⁹. És possible que aital varietat respongués a pautes de dècades precedents, de major bonança econòmico-administrativa, com podia ser el pontificat de Joan XXII (1316-34), sovint pres com a paradigma de bona gestió i eficàcia dels papes avinyonesos. Amb tot, cal dir que l'extrema simplicitat de la dieta dels pobres que analitzem s'arrodonia o dulcificava amb la presència de llegums (pèsols i faves)³⁰, sal³¹, midó, espècies (per al dia 19, celebració de les Tèmpores de setembre)³². En canvi, no hi trobem despeses d'oli, com succeeix en altres indrets³³, possiblement perquè es feren compres a l'engròs o perquè procedia directament de les propietats de l'Almoïna.

Ben poca cosa sabem del parament de taula, de la cuina i dels estris. Els comptes també són summament parcs en aquest aspecte. Tan sols l'ús de tovalles de lli, per a cobrir les taules —per tant, hi ha menjador i s'hi menja dempeus o assegut—, l'adquisició de candeles de seu per al mateix menjador³⁴, o l'adquisició d'una “mà de paper” per als comptes o registres de la institució.

EL RÈGIM ALIMENTARI DELS MALALTS, PERSONAL I SERVIDORS DE L'ALMOÏNA O PIGNOTA.

Tal com s'ha dit anteriorment, la *Pignota* acollia i alimentava, a més a més, el personal al seu servei, i àdhuc alguns prelats i clergues que s'hi allotjaven de manera temporal, ja sigui per imposició del Tresorer pontifici —aquest és el cas de dos prelats— o senzillament perquè realitzaven algun servei a favor de la institució —en aquesta situació hi figuren dotze prelats—. Fins i tot hi havia a càrrec de les “despeses comunes per prelats i servidors”, les dels malalts acollits a les dependències

29. G. MOLLAT: *Les Papes d'Avignon. 1305-1378*, p. 512.

30. LOUIS STOUFF: *La table provençale*, p. 74.

31. Se'n compren 3 eïmines durant el mes de setembre, a 8 s./eïmina. A.S.V.: Camera Apostolica, *Collectoriae*, reg. 453, fol. 51 r.

32. *Ibid.*, fol. 51 v.

33. Vid. ANTONI RIERA I MELIS: *Pobresa y alimentación en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media*, en “La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII). XIV Jornades d'estudis històrics locals”, I.E.B., Palma, 1996, p. 56.

34. A.S.V.: Camera Apostolica, *Collectoriae*, reg. 453, fol. 51r.

específiques de l'Almoina. Aquests, no sabem quants eren, ni si el seu nombre variava al llarg del mes; tan sols se'n pot constatar la reiterada constància de les anotacions per aquest concepte³⁵, o sigui, de malalts acollits i assortits n'hi hauria hagut de forma continuada al llarg del mes³⁶, però no podem afirmar si això era un hàbit absolutament normal o es donava de forma esporàdica i en casos concrets. Pensem que si durant el mes s'alimentaren 14 prelats, quatre servidors, dos cuiners i un nombre molt petit de malalts³⁷, podria ser plausible imaginar que el menjar comprat i cuinat fos a repartir entre 20 o 25 persones³⁸.

Una de les primeres observacions és la major abundància d'aliments i una dieta força més variada i completa. D'entrada, el pa continuaria sent l'aliment més important, però aquí cal parlar de pa blanc, de blat, amb una *ratio* desconeguda, que podria situar-se també en els set panets diaris (sempre d'uns 60 grm. cada un).

Podem considerar també similituds amb el grup anterior, en el servei i consum de vi, tot i que és versemblant imaginar que s'assortirien de les pròpies collites i cellers, alguns de reconeguda qualitat, com els de Châteauneuf³⁹. Si es pren com a terme comparatiu el consum dels estudiants de l'Estudi papal de Trets (1364-65)⁴⁰, sota el pontificat d'Urbà V, hom podria acceptar una ració individual de vi similar, al voltant dels 0,62 l./dia⁴¹.

Però la diferència essencial radica en el companatge, on, a més, el ritme setmanal és molt més variat, en funció de les normes litúrgiques o de les disposicions canòniques⁴². El producte més important i reiterat d'aquest companatge és la carn. La carn, i concretament la carn de moltó, apareix en 18 dels 30 dies del mes, i sempre coincidint amb els dies de diumenge a dijous, com en tants altres indrets d'aquest àmbit mediterrani⁴³. La quantitat de moltó servit i consumit oscil·la entre

35. A.S.V.; Camera Apostolica, *Collectoriae*, reg. 453, fols. 48v.-50v.

36. Precisem més aquest aspecte en parlar del consum de gallines, en el capítol següent.

37. Ho dedueixo del fet que reiteradament s'anota "una pulla pro infirmis", que lògicament no podria abastar més enllà de cinc o sis malalts, com a molt.

38. La quantitat de persones acollides encaixaria amb la distribució dels 4.100 panets que per-tocava a aquest grup, i que dona una xifra de 586 persones alimentades al llarg del mes que, distribuïdes entre els 30 dies, fan 19,5 mantinguts diaris.

39. LOUIS STOUFF: *La table provençale*, p. 47.

40. LOUIS STOUFF: *La table provençale*, p. 177.

41. Aquesta quantitat es pot més que duplicar, com s'observa en molts indrets i institucions de l'entorn d'Avinyó, on els consums diaris de vi es col·loquen entre un i dos litres. Vid. LOUIS STOUFF: *La table provençale*, p. 171.

42. Tot i que el mes de setembre no es distingeix pas per la varietat d'aquest ritmes, com passa en temps d'advent o quaresma, o les grans festivitats religioses.

43. Vid. LOUIS STOUFF: *La table provençale*, p. 173. Del mateix autor, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, p. 232. Se s'adopta el mateix criteri al llarg de tot l'any —amb les excepcions dels dies penitencials de Quaresma i Setmana santa— es pot considerar que s'hauria servit carn entre 210 i 220 dies al llarg de l'any.

les 23 i les 28 £ diàries. Si acceptem la quantitat proposada més amunt, d'uns 25 comensals en aquest grup, i l'adopció com a equivalència de la lliura carnissera segons la mesura de la veïna Arles⁴⁴, ens donaria uns 400 grm. de carn de moltó per persona, quantitat considerable que caldria repartir entre l'àpat de migdia i el del vespre, o entre els "familiars" dels prelats convidats i fins i tot entre els pobres⁴⁵. En qualsevol cas és una quantitat ben allunyada dels 120 grm. que rebia cada pobre.

Amb reiterada freqüència (16 dies) les anotacions recullen el servei de "altres carns", en quantitats i qualitats no expressades, però que costen gairebé la meitat del preu del moltó⁴⁶. No sabem si aquestes "altres carns" formarien la dieta comuna o bé conformarien plats especials per a determinats hostes de l'Almoina. Els dimecres, considerats també penitencials per alguns⁴⁷, hi havia una alternativa al moltó, "per a aquelles que no mengen carn"⁴⁸: es tractava de peix i ous, i això per un preu similar al pagat per les "altres carns": 7s.

Com alternativa a la carn, tots els divendres i dissabtes, i el dia de les Tépores de setembre (dia 19), a més del següent, festivitat de l'evangelista Sant Mateu (dia 20), es compra peix, ous i "altres necessitats". La presència de peix i ous a la taula dels hostes i dels gestors de l'Almoina coincideix amb l'alternativa —ho hem vist en l'apartat precedent— del formatge per als pobres. En les relacions de despeses diàries no hi consta cap compra al detall de formatge, però no podem descartar-ne el seu consum entre els membres dels convidats, gestors i servidors de la *Pignota*, atesa la compra a l'engròs de 30 £, (al preu de 3d./£.), que equivaldrien a uns 12'3 kgrm., teòricament per a consumir al llarg del mes de setembre, tot i que —hi insistim— no tenim referència de la distribució quotidiana o de si podia emprar-se per a preparar i adobar altres components de la dieta.

Una altra diferència entre els dies penitencials o d'abstinència i els que no ho són es posa de manifest també en el consum de postres, consistents en la presència a taula de fruites *et aliis*, des del diumenge fins al dijous. Fruita que —recordem-ho— no ens apareix mai en la dieta dels pobres, precisament perquè se li atribueix

44. 1 lliura equival a 391 grm.

45. Vid. sobre l'ús de les excedències del menjar entre els poderosos i els que manen, MASSIMO MONTANARI: *Alimentazione, cultura, società nel Medioevo*, dins de "Actes Ir. Col·loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana", IEI, Lleida, 1995, vol. I, p. 31.

46. A manera d'exemple, podem esmentar el dimecres, 12 de setembre, amb 23 £ de moltó que costaren 14s., i "altres carns", avaluades en 8s.; o el dilluns dia 24, en què es compraren 24 £ de moltó, per 14s., i "altres carns" a preu de 8s. Fins i tot l'alternativa es dona en dies de majors adquisicions de moltó, com el diumenge 30 de setembre, amb 28 £ de moltó, que costaren 16s. 4d., i "altres carns", avaluades en 7s.

47. MASSIMO MONTANARI: *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Crítica, Barcelona, 1993, p. 82.

48. A.S.V.: Camera Apostolica, *Collectoriae*, reg. 453, fol. 50r.

uns trets propis i adequats a una taula i a un nivell social més refinat⁴⁹. Pel que hem pogut constatar en exemples dietètics d'aquestes terres, les nous, figues, prunes, taronges i raïms són habituals trobar-los en moltes taules, com l'Estudi papal de Trets, el capítol d'Arles i l'Hospital del Sant Esperit de Marsella⁵⁰.

Els malalts acollits consumien, els dies ordinaris —de diumenge a dijous—, carn de gallina (*una pulla pro infirmis*), avaluada en 5 o 6 sous. El consum d'au no és quotidià, i és present a taula només els mateixos dies en què se serveix carn a la resta de membres del grup⁵¹. Per tant, els malalts menjaven el mateix que les persones sanes els dies d'abstinència. Precisament el consum d'au, amb tot el simbolisme que comporta, d'exquisitat i refinament, fa pensar que els malalts acollits i atipats no deurien pertànyer al grup dels més miserables, dels pobres, captaires i passavolants. Per a la dieta dels malalts hom compra 8 £ d'ametlles (per 16 s.), 1 £ de sucre (10 s.), amb finalitat indeterminada, però que en qualsevol cas posen de manifest que es preparava una dieta específica i hi havia una atenció singular a la cuina per a aquesta gent.

Entre les despeses genèriques de la cuina s'hi ha de comptar 3 eimines de sal —ja referides—, 1 £ d'espècies per als dies de dejuni de les Tèmpores de setembre i de la vigília de Sant Mateu (10 s.), una altra lliura d'espècies i mitja unça de safrà per a ús de la cuina (12s. 6d.), possiblement per adobar la carn, i midó en quantitat imprecisa (7s. 6d.)⁵². D'olis i/o greixos per a cuinar no n'hi ha referència, tot i que és més que òbvia la seva presència a qualsevol cuina; però, com ja hem dit en referir-nos a la cuina dels pobres, deurien ser productes, o bé procedents de la pròpia collita, o bé comprats a l'engròs en determinats moments de l'any.

CLOENDA.

«La hiérarchie des personnes se définit par la couleur de leur pain et la qualité de leur boisson»⁵³. Certament, tal afirmació genèrica aplicada als segles baixmedievals es palesa i reflexa en el doble tractament alimentari, en els comptes d'un sol

49. MASSIMO MONTANARI: *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, pp. 93-94.

50. LOUIS STOUFF: *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, pp. 231 i 244.

51. El consum d'aus per part dels malalts és habitual en aquest tipus d'institucions benèfiques i hospitalàries. a manera d'exemple podem adduir el cas valencià de l'Hospital d'en Clapers, entre els anys 1374-75. AGUSTÍN RUBIO VELA: *Pobreza, enfermedad y asistencia hospitalaria en la Valencia del siglo XIV*, p. 149.

52. A.S.V.: Camera Apostolica, *Collectoriae*, reg. 453, fol. 51 v.

53. LOUIS STOUFF: *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, p. 221.

mes de l'Almoïna pontifícia d'Avinyó. Aquí sí que podem comparar el distint tractament de dues dietes destinades a dos grups separats per una barrera social⁵⁴, tot i estar els dos íntimament vinculats amb la mateixa institució: uns com a beneficiaris simples o subjectes passius —els pobres— i els altres com a hostes, gestors o servidors. La diferència de tracte dins de la mateixa Almoïna no és tant de quantitat —que ho és, sens dubte— sinó, sobretot, de qualitat: millor pa, millor vi, més varietat de companatge, per als convidats i administradors; mentre es reserva una dieta summament austera —per reiterativa i amb molts pocs components— per als pobres, on, tot i no faltar-hi la carn i/o el formatge, la suficiència de pa i vi tenen un paper rellevant a l'hora d'omplir els estómacs dels pobres. A grans trets, es repeteixen els esquemes tan sovintejats de diferenciació en la dieta, senzillesa i parquedat en la dels pobres; varietat, quantitat i qualitat creixents a mesura que s'avança en l'estatus social.

54. Hom pot establir una comparança amb altres casos i altres indrets, per. ex. J.P. MOLÉNAT: *Menus des pauvres, menus des confreres a Tolède dans la deuxième moitié du XVè siècle*, "Manger et boire au Moyen Age", vol. 1, pp. 313-318. Per esmentar només alguns punts podríem referir al fet que a Toledo es dona la mateixa quantitat de carn als dos grups; en canvi no tenen presència del formatge, i la fruita només se serveix als confreres però no als pobres, com passa a Avinyó.