

DOLORS BRAMON*

AVITUALLAMENT I SALUBRITAT A LES CIUTATS ISLÀMIQUES
(I UN «EX CURSUS» SOBRE L'ARABISME RAFALÍ)

INTRODUCCIÓ

Al contrari del que succeeix en moltes d'altres qüestions que a l'Occident cristià són pròpies de l'administració i del dret civil, l'islam medieval incloï la legislació sobre els temes que avui ens ocupen en el *fiqh* o dret religiós. L'avitual·lament de les societats islàmiques i les normes de salubritat que el regeixen (o que l'haurien de regir) extreuen, per tant, la seva normativa de la xara o llei de l'islam.

El món islàmic desenvolupà l'activitat comercial de tres maneres: els mercats rurals, setmanals i en dies fixes, propis de territoris amb gran densitat de població, però sense cap ciutat vertebradora; les fires (*mawsim*), en general, d'escassa importància, i els socs urbans, centres neuràlgics de les ciutats i ubicats generalment al voltant de les mesquites¹.

Com és sabut, l'avitual·lament de la majoria de productes alimentaris que eren necessaris per a proveir les societats urbanes, es feia mitjançant el tràfic comercial, és a dir, per mitjà de mercaders a l'engrós que s'ocupaven de fer-hi arribar matèries que les economies familiars no produïen o que no eren suficients per nodrir tots els components de les urbs. A la seva vegada, la població rural, s'hi abastia dels gèneres més diversos, la producció i la compravenda dels quals tenia lloc dins del marc del soc. Flequers, verdures, fregidors de peix, bunyolers, formatgers, especiers, carnisers, salsitxers, perfumistes i venedors de roba o de sabates, desenvolupaven la seva activitat econòmica dins dels socs, però també hi eren presents altres artesans, com tintorers, ferrers o terrissaires. En general, i com a l'Occident medieval cristià, els membres d'un mateix ofici constituïen gremis² i

*. Departament de Filologia Semítica. Facultat de Filologia. Universitat de Barcelona (Gran Via de les Corts Catalanes, 585, 08071 Barcelona, España).

1. P. CHALMETA, *El señor del zoco en España: edades media y moderna, contribución al estudio de la historia del mercado*, IHAC, Madrid 1973. Cf. en aquesta obra, de 759 pàgs., molts dels punts que en aquest treball només toco de passada.

2. Cf. P. CHALMETA, «Organización artesano-comercial de la ciudad musulmana», *Simposio Internacional sobre la ciudad islámica*, Institución Fernando el Católico, Zaragoza 1991, 93-111.

s'agrupaven en carrers o zones on no només hi tenien les botigues sinó que també els servien d'obradors³. Tots ells estaven controlats per un inspector o *muhtasib* i, més concretament pel *ṣāhib al-sūq*⁴, que inspirà la figura del mustaçaf cristià i que tenia al seu càrrec la vigilància dels socs i de les transaccions comercials, evitar els fraus i l'acàpament, fixar els preus i les mesures, etc. Controlava també la neteja pública, els paletes, la seguretat de les construccions que amenaçaven ruïna, els banys, etc. Assistit per alamins⁵ i agutzils⁶, s'ocupava de l'ordre públic en les ciutats. Uns i altres cobraven de la venda de les mercaderies defectuoses decomissades per tal de garantir l'eficàcia i equitat.

Tal i com el seu nom indica, l'activitat del *muhtasib* estava regulada per la *ḥisba*, terme no alcorànic que fa referència a l'obligació de tot musulmà de vetllar pel desenvolupament del bé i combatre el mal. En l'islam medieval, la *ḥisba* aplicada a la inspecció dels mercats constituïa un magistratura especial sobre la qual la literatura jurídica elaborà diversos tractats (a manera de manuals o *vade-mecum*) destinats a fixar les normes bàsiques que l'havien de regir. Ara i aquí, m'interessaré només pels manuals occidentals i més concretament pels de la baixa edat mitjana, si bé cal notar que les seves directrius es mantingueren pràcticament immutables arreu i, això, ja des dels primers moments de l'islam.

He seleccionat dues obres sobre les que bastir aquest treball. Malgrat que són conegudes de fa temps, penso que el seu acarament serà bo per a l'exposició del tema que avui se m'ha encomanat. En primer lloc, consideraré un tractat de *ḥisba* magribí del segle IX inclòs a la col·lecció de *fatawāt* recollida pel cèlebre jurista Abū-l-Abbās Amad b. Yayà al-Wanšarīsī, de Tremecen, que visqué al-Magreb entre els anys 1430 i 1508. Entre elles, hi figura un text que fou donat a conèixer per M. 'Alī Makkī⁷ i traduït al castellà per E. García Gómez⁸. El seu autor fou Abū Zakariyyā' Yayà b. 'Umar b. Yūsuf b. 'Āmir al-Kinānī, un andalusí originari de Jaen, nascut l'any 828, deixeble, a Còrdova, a Orient i a Qayrawān dels més

3. Entre molts d'altres, un bon exemple del mercat islàmic medieval el constitueix encara avui el de la ciutat marroquina de Fes, situat al voltant de la mesquita d'al-Qarawiyin i de la tomba de Mawlāy Idrīs.

4. En castellà donaren els termes «zabazoque» i «almotacén», respectivament.

5. Cf. CHALMETA, *op. cit.*, esp. 376, 399, 442-443, 447 i 458.

6. Cf. CHALMETA, *op. cit.*, esp. 416, 423 i 442.

7. M. 'A. MAKKĪ, *Kitāb fī aḥkām al-sūq li-Yahyā b. 'Umar al-Andalusī* (m. 291/901), «Revista del Instituto Egipcio de Estudios Islámicos de Madrid», IV (1956), 59-151. En realitat, la col·lecció completa de *fatawāt* havia estat litografiada a Fes entre els anys 1896 i 1897, però a causa de la seva longitud (12 volums) i dels molts defectes d'aquesta edició, l'obra havia restat pràcticament desconeguda. Recentment, hom compta amb una reedició completa, ABŪ-L-'ABBĀS AHMAD AL-WANŠARISĪ, *Al-Mi'yār al-muḡrib wa-l-ḡāmi' al-mu'rib 'an fatawā ahl Ifrīqiya wa-l-Andalus wa-l-Maḡrib*, Ministère de la Culture et des Affaires Religieuses, Rabat 1981-1983, 13 vols.

8. Unas «Ordenanzas del zoco» del siglo IX. Traducción del más antiguo antecedente de los tratados andaluces de *ḥisba*, por un autor andaluz, «Al-Andalus» (Madrid-Granada), XXII (1957), 253-316. Citaré, en endavant, segons aquesta publicació.

prestigiosos juristes del moment i, més endavant, mestre reputat i expert en dret maliki. L'obra en qüestió ens ha arribat resumida (i conservada, com ha estat dit, en la compilació d'al-Wanšarisī), però resulta especialment valuosa perquè recull la normativa teòrica basada en la legislació general de l'islam. Es tracta d'un conjunt de consultes adreçades a un alfaquí, o expert en *fiqh*, el qual emeté el seu dictamen o opinió en funció de la pregunta concreta que li havia estat formulada i que la resolgué sempre com a un cas especulatiu⁹. El seu àmbit d'acció fou la ciutat, avui tunisenca, d'al-Qayrawān.

L'altre text, per contra, és andalusí i recull les experiències d'una persona que tingué al seu càrrec el govern de'un soc. Reflexa, per tant, els diversos casos pràctics que hagué de resoldre en l'exercici del seu ofici de *mustaṣaf* que desenvolupà a la ciutat de Málaga. Em refereixo al tractat, també de *hisba*, d'Abū 'Abd Allāh Muammad al-Saqatī, redactat en el primer quart del segle XIII per algun deixeble seu¹⁰. Desconeixem els detalls de la personalitat d'al-Saqatī, llevat de la seva *nisba* que fa referència al seu origen malagueny. L'obra explicita la seva intenció de constituir un manual útil i fàcilment manejable per a altres companys de professió. El seu contingut pot equiparar-se a les memòries d'un funcionari retirat que ha tingut cura de regular les operacions d'avituallament i de compravenda efectuades en el seu entorn i sota la seva responsabilitat i supervisió. L'autor no acostuma a fer referències teòriques a la legislació islàmica i sí, per contra, apel·la sovint a l'ús i a la pràctica coetània i a la dels seus predecessors. Al llarg de l'obra, es mostra la seva voluntat de descriure el dret consuetudinari i cal destacar que es palesa la seva continua preocupació per l'eficàcia i la precisió en descriure els diversos fraus que es cometien contra l'ètica del mercat¹¹.

Curiosament, i malgrat la coneguda importància econòmica del port de Mà-

9. Vegi's, a tall d'exemple, els següents casos: «Ibn Wahb [egipci, deixeble de Mālik b. Anas, fundador de l'escola malikita] digué: 'més d'una vegada vaig sentir parlar a Mālik contra els que adulteren els dàtils verds macerant-los perquè madurin, i els venen així en els socs per obtenir una ràpida puja dels preus'. Yahyā [b. cUmar] digué que opinava igual»; «Pel que fa als ous, ha d'anul·lar-se la venda si surten dolents, perquè es poden conèixer» o bé: «Preguntat Mālik per un *muḥtasib* que fixava preus i deia: 'o veneu a tant, o sortiu del soc', vaig sentir que contestava: 'No hi ha bé en això» (cf. YAHYĀ B. cUMAR, && 16, 20 i 40, respectivament).

10. L'obra fou editada per G.S. COLIN i E. LÉVI-PROVENÇAL, *Un manuel hispanique de hisba; traité d'Abū 'Abd Allāh Muammad b. Abī Muammad as-Saqatī de Malaga, sur la surveillance des corporations et la répression des fraudes en Espagne musulmane*, Paris 1931, i estudiada i traduïda per P. CHALMETA, *El «Kitāb fi ādāb al-hisba» (Libro del buen gobierno del zoco de al-Saqatī)*, «Al-Andalus» XXXII (1967), 125-162 i 359-397; XXXIII (1968), 143-195 i 367-434, que es basà també en algunes variants de lectura d'una còpia manuscrita conservada a la Biblioteca Nacional d'El Caire i que fou qui fixà la data correcta de la seva redacció. Citaré segons el treball de Chalmeta.

11. Així escriu: «Em vaig proposar redactar un tractat que abarqués la descripció de comerciants i artesans defraudadors que estan establerts en els socs, llurs trameses en relació a les mesures i preus, les martingales a les que recórren per adulterar els gèneres, les argücies que acostumen a utilitzar en els seus tractes, llurs enganys en presentar i negociar els assumptes».

laga, no es parla en cap moment de la seva activitat. Com que l'altre tractat de referència pertany a una ciutat de l'interior del Magreb, aquí no consideraré el tràfic portuari, sigui marítim o fluvial¹². Ambdós tractats ignoren totalment els socs rurals, així com també les transaccions que es realitzaven en els mercats situats a les àrees periurbanes¹³ com és el cas, per exemple, del ramader.

LA NORMATIVA

Tal i com hem avançat, deriva directament de la xara o llei de l'islam. Així es palesa en l'encapçalament de l'obra d'al-Saqatī, de la que em serviré per exposar-la perquè, com ja he indicat, és una obra que recull la pràctica d'un *mustaṣaf* i la seva pretensió de servir de model. Cita, em primer lloc, l'Alcorà: «Déu ordena l'equitat i la bondat» (16, 96); «Déu declarà lícita la venda i il·lícita la usura» (2, 276); «Ai dels que cometen frau! Quan demanen a altres la mesura, l'exigeixen curulla, però quan medeixen o pesen per altres, els la donen minvada. És que no penses que hauran d'ésser resucitats en un dia temible, el dia que compareixin els homes davant del Senyor de l'univers?» (83, 1-5), etc.

Segueix l'esment de diverses tradicions atribuïdes a Muammad i que fan referència al comerç: El Profeta de l'islam digué que tot mercader que fora musulmà sincer estaria amb els profetes, els justos i els màrtirs el dia de la Resurrecció. En una altra ocasió, passà a prop d'una pila de blat, hi posà la mà a dins i, en treure-la amb els dits molls, preguntà: «què és això, amo del blat?». Aquest li contestà: «Li ha plogut, oh Enviat de Déu!». Replicà el Profeta: «Per què no has col·locat el moll a sobre per tal que la gent ho veiés?. El que defrauda no és dels meus». A continuació, s'insisteix en que fou el propi Muammad qui amplià algunes de les prohibicions no contemplades en el text Sagrat de l'islam. En selecciono unes quantes, tot advertint que el ventall és molt ampli.

Així, per tal d'impedir que els intermediaris provoquin l'acapament i l'encariment dels preus, condemnà el fet d'anar a l'encontre d'una caravana per comprar les mercaderies abans que arribessin al soc i que un ciutadà vengués per un camperol. Prohibí també canviar or per or, plata per plata, blat per blat, ordi per

12. Sobre les ciutats portuàries magribines cf. D. BRAMON, *Le Maghreb d'après de traité géographique de Muḥammad al-Zubrī*, «Homenaje al prof. Jacinto Bosch Vilá», Universidad de Granada, Granada 1991, I, 47-56; sobre les andalusines, cf. LÉVI-PROVENÇAL, *La Péninsule Ibérique au Moyen Age d'après le 'Kitāb al-Rawḍ al-Mi'tār fī abar al-Aqtār' d'Ibn 'Abd al-Mun'im al-Ḥimyarī*, Brill, Leiden 1938; D. BRAMON, *El mundo en el siglo XII. El tratado de al-Zubrī*, AUSA, Barcelona 1991, i ID, *El Levante Peninsular andalusí en la Geografía de al-Zubrī*, «Al-Qanṭara» (Madrid), VI (1985) [1987], 517-524.

13. Cf. M. d'EPALZA, «Espacios y sus funciones en la ciudad árabe», *Simposio Internacional sobre la ciudad islámica*, Institución Fernando el Católico, Zaragoza 1991, 9-23.

ordi, dàtils per dàtils o sal per sal, a no ser que sigui el mateix pel mateix i de mà a mà. Aquestes, com es pot veure, són mesures encaminades a incentivar la circulació del diner. Prohibí també vendre els cereals abans que siguin totalment madurs; el gra que està sense segar, pel gra; el gra madur en l'espiga, pel mateix quan ja és sec; el blat mullat, per aquest mateix, sec, etc. En el mateix sentit, és verada la venda dels dàtils per quan siguin madurs, o per quan ja hagin adquirit color; la dels que encara estan en la copa de les palmeres o la dels raims per les futures panses, és a dir, els tractes per avançat per tal d'evitar reclamacions enutjoses.

Pel que fa als animals a consumir, ultra el vet alcorànic al porc, prohibí el comerç del gos i del mono; degollar les femelles que tenen llet; la venda de la llet quan aquesta encara és a la mamella o el frau que consisteix en deixar de munyir una femella per tal que li flueixi molta llet en el moment de negociar-ne la venda.

L'AVITUALLAMENT¹⁴

En primer lloc cal assenyalar que el transport de mercaderies del camp a les ciutats es feia per mitjà d'atzembles i val a dir, en aquest punt, que la roda i el carro semblen totalment absents de l'activitat econòmica islàmica medieval. Les referències a les bèsties de càrrega¹⁵ hi són omnipresents: es parla, per exemple, «d'un home, traginer curtit, dels que compren blat, el transporten a lloms d'atzembles, el molen en els molins i el porten pel país, vivint d'aquest ofici»; d'un altre amb una càrrega de blat, «genet en una mula que estaca a fora, prop del molí, un cop descavalcat», i d'altres muntats —sempre— en cavalleries¹⁶.

Per norma, l'avituallament de les ciutats és en mans de comerciants a l'engrós que disposen d'agents i de comissionistes o corredors¹⁷. Els mercaders foranis disposen d'alfòndecs o hostals que servien tant pel seu allotjament com de magatzem dels propis productes abans d'ésser distribuïts entre els futurs venedors en els socs. Els preus han d'ésser fixats pels mustaçafs¹⁸, independentment dels vigents en les comarques¹⁹, i ha d'establir-se en funció de les lleis de l'oferta i la deman-

14: Consideraré l'avituallament en el seu sentit estricte de proveir-se de vitualles, és a dir de provisions de boca.

15. Cf. les diverses denominacions i ús, en època califal, a E. GARCÍA GÓMEZ, *Armas, banderas, tiendas de campaña, monturas y correos en los «Anales de al-Hakam II» por 'Isà al-Rāzī, «Al-Andalus» XX-XII (1967)*, esp. 174.

16: AL-SAQATĪ, apartats (d'ara en endavant & i &&) 47, 49, 51 i 52.

17. AL-SAQATĪ, && 127-129 i 130-132, 134 i 143.

18: YAḤYÀ B. 'UMAR, & 6.

19. YAḤYÀ B. 'UMAR, & 7.

da. Aquesta darrera afirmació podria semblar gratuïta, però la subratllo perquè al-Saqatī addueix, al respecte, el fet que, una vegada, el Profeta es negà a mantenir-los fixes a petició d'un grup de comerciants que es queixaren del seu constant encariment²⁰. Sempre han d'ésser coneguts pels compradors per tal que sigui considerada vàlida la transacció corresponent, en cas de reclamació²¹. Els venedors no poden anul·lar-se la competència entre ells mateixos per afavorir un company en un moment determinat, cas, per exemple, que estigui passant un mal moment econòmic o tingui intenció de casar-se i li esperin despeses extraordinàries²².

Com és obvi, l'acaparament de mercaderies és prohibit en temps d'estretor, per la qual cosa, el mustaçaf ha de saber en tot moment la quantitat d'aliments que es guarda emmagatzemada²³, la que necessita diàriament la població i quins són els excedents. En casos de necessitar, cal ordenar que el gra sigui tret al soc per vendre'l allà i no en privat, per tal de controlar-ne el preu.

A ambdós tractats queda clar que del que es tracta és d'afavorir el mercat ciutadà i que no s'acostumen a donar facilitats de venda directa als camperols. Així, si algun d'ells volgués vendre la seva producció de blat sense passar per intermediaris, no pot emmagatzemar-la a casa de cap d'ells ni a cap alfòndec i cal que la distribueixi dins del soc²⁴. El motiu que s'addueix és el de la possibilitat de què malalts i vells se'n puguin proveir. En el cas que al·legués que aquesta venda per menut l'obligaria dedicar-hi més temps del que tenia previst i que només ha portat menjar per a un dia o dos, la resposta a una consulta adreçada a Ibn 'Umar és taxativa i dictamina que se li digui al camperol: «rebaixa el preu a la meitat o a una quarta part i veuràs com acabes el blat i podràs tornar de seguida al teu poble»²⁵. Es palesa, doncs, que hi ha un tracte clarament favorable als interessos ciutadans.

En aquest mateix sentit, s'observa que, en la majoria dels casos, els guanys

20. Els digué: «Déu és el fixador dels preus, el restrictor, el generós, el que dóna aliment i és ben cert que espero presentar-me davant Déu sense que cap de vosaltres pugui demanar-me comptes de cap injustícia que hagi comés contra la vida i els béns» (cf. AL-SAQATĪ, & 7).

21. YAḤYĀ B. 'UMAR, && 40 i 44.

22. YAḤYĀ B. 'UMAR, & 25.

23. Cf. E. GARCIA, «La conservación de los productos vegetales en las fuentes agronómicas andaluzas» in *La alimentación en las culturas islámicas. Una colección de estudios editados por M. Marín y D. Waines*, Agencia Española de Cooperación Internacional, Madrid, 1994, 251-293, que mostra la continuïtat dels mètodes de conservació mencionats pels autors grecollatins i els andalusins. Tot i amb això, les fonts andalusines reflexen una major riquesa i grau de perfecció en els procediments seguits i en el nombre d'espècies i varietats —un total de 24— que es podien conservar temps després de la seva recol·lecció, fresques, seques o mitjançant diverses preparacions culinàries. Per altra banda, algunes poblacions on els productes es conserven llarg temps constitueixen un tòpic pels geògrafs àrabomusulmans, com és el cas de Saragossa i de Toledo (cf. D. BRAMON, *El mundo en el siglo XII*, && 210 i 217, respectivament).

24. YAḤYĀ B. 'UMAR, & 43.

25. YAḤYĀ B. 'UMAR, & 43 b.

produïts per una venda fraudulenta o fruit de productes adulterats són repartits en almoïna entre els pobres i l'infractor és castigat amb l'expulsió del soc²⁶, que una vegada més, es mostra com el lloc d'avituallament per antonomàsia dels habitants d'una ciutat²⁷.

La casuística és molt complexa i variada i, malgrat que, tal com he indicat al començament, és prohibida la venda de vegetals no recol·lectats, es plantegen casos com el següent: si un comerciant compra les figues encara a la figuera, pot considerar-se també amo de les fulles? La resposta teòrica és negativa però si el comprador allarga el costum de folrar els cistells amb fulles per tal d'oferir-los a la clientela, llavors se li ha de concedir que pugui proveir-se de fulles mentre duri la recol·lecció dels fruits. El mateix succeeix amb la propietat de les tiges de les faves si només ha estat estipulada la venda estricta de les faves sembrades, o la de les herbes que puguin haver crescut entre les faves, els cogombres o els melons comprats encara en el camp²⁸.

ELS FRAUS I LES ADULTERACIONS

Ultra la moral natural, hem vist com la tradició atribuïda al Profeta insistí en sancionar la doctrina alcorànica que s'oposa a les pràctiques fraudulentas en qualsevol mena de transaccions. Recordem que hauria dit: «El que defrauda no és dels meus». Això no obstant, l'obra d'al-Saqatī consigna tota mena d'enganys²⁹. Els referits a l'avituallament pertanyen, fonamentalment, a tres grups: minva de la quantitat acordada en la venda, barreja d'aliments de diferent qualitat i adulteració dels productes a consumir.

Pel que fa al primer grup, la normativa estableix que, en pesar, l'agulla de la balança sigui en el punt just d'equilibri i que en les vendes que s'efectuen segons sistemes de capacitat, les mesures s'omplin fins a rasar³⁰. Obviament, peses, balances i mesures han d'ésser normalitzades, a la vista del públic i sense trucs³¹. El nombre més gran de cites fa referència al pa i al seu pes, que ha d'ésser exacte³², i cal notar que no s'esmenta la possibilitat d'arrodonir-lo mitjançant l'anomenada torna. El preu del pa ha d'ésser fixat pel mustaçaf en funció del cost de la farina

26. YAḤYÀ B. 'UMAR, && 13-15, 40 i 42.

27. YAḤYÀ B. 'UMAR, & 15 escriu clarament, en aquest sentit, que l'expulsió és més dura que una pallissa.

28. YAḤYÀ B. 'UMAR, & 48.

29. Segons Chalmeta, el quadre de costums que s'hi reflexa fins i tot constitueix una de les primeres beceroles del gènere literari que florirà més tard a la Península, és a dir, el de la novel·la picaresca.

30. YAḤYÀ B. 'UMAR, && 4, 10, 13, 39, 41 i 42.

31. YAḤYÀ B. 'UMAR, && 39, 41-42 i AL-SAQATĪ, && 32-34 i 40-42.

32. YAḤYÀ B. 'UMAR, && 10 i 13.

utilitzada i de les despeses esmerçades en la seva elaboració³³. La casuística teòrica recollida en el primer tractat dels que ara i aquí considero discuteix casos de si el culpable és el forner que amassa i cou el pa, els seus operaris o el botiguer que el ven³⁴. Al-Saqatī escriu que cal ordenar que cada peça de pa porti una estampilla que dugui gravat el nom del qui l'ha confeccionat. D'aquesta manera es podrà identificar el seu autor³⁵. Per la seva banda, els venedors de pa hauran de disposar d'un joc de balances³⁶ per tal de verificar els pesos i, cas d'oferir-los minvats al comprador, seran responsables de no haver fet l'adequada comprovació. Semblantment disposa pels venedors de farina³⁷ i explica diversos trucs –val a dir que ben migrats pel que fa als guanys– que utilitzen els moliners per defraudar en la molta de cereals i de lleguminoses³⁸, que ha de fer-se després de garbellats per tal de treure'ls les impureses³⁹, i en mesurar la farina resultant⁴⁰, els fornars en coure el pa⁴¹, els operaris que intervenen en les diverses operacions⁴² i els venedors que el venen a pes i a preu fet, tal i com hem dit.

Les barreges de productes diferents i de diversa qualitat són estrictament prohibides. En denunciar-les, al-Saqatī ens assabenta de l'existència de pa de blat, de mill, de sègol i de sorgo⁴³ que es barrejaven fraudulentament amb farina de pèsols, de cigrons o d'arròs; i amb el propi segó, amb algues, amb una terra blanquinosa que dèien que ajudava a fermentar, amb ossos de sèpia i fins i tot es cita el cas d'un flequer que arribà a barrejar-hi una calavera humana trinxada⁴⁴.

L'oli i la mantega rancis no poden mesclar-se amb els nous, ni la mel de l'any amb la de l'anterior⁴⁵, així com tampoc les llets de famelles diferents⁴⁶, ni aigualir-les⁴⁷; però els fraus més abundosos es produïen en la venda de carn. Consta que es barrejava la carn magra amb la grassa, amb el cor, budells, tripes o altres menuts, i també la d'animals distints⁴⁸. Al-Saqatī escriu taxativament que cal vendre les de cada animal i categoria en botigues separades, i clarament diferenciades unes de les altres⁴⁹. La carn i el peix de la vigília tampoc no poden ésser barrejats amb els del

33. YAHYÀ B. 'UMAR, & 6 i AL-SAQATĪ, && 50, 55, 56 i 60.

34. YAHYÀ B. 'UMAR, & 13.

35. AL-SAQATĪ, & 21.

36. AL-SAQATĪ, & 65.

37. AL-SAQATĪ, & 23.

38. AL-SAQATĪ, && 49-52.

39. YAHYÀ B. 'UMAR, & 9.

40. AL-SAQATĪ, && 27-28 bis.

41. AL-SAQATĪ, & 57.

42. AL-SAQATĪ, & 53.

43. AL-SAQATĪ, & 61.

44. AL-SAQATĪ, && 44, 45, 47 i 48.

45. YAHYÀ B. 'UMAR, && 21 i 23.

46. YAHYÀ B. 'UMAR, & 18.

47. YAHYÀ B. 'UMAR, && 11, 17 i 42.

48. YAHYÀ B. 'UMAR, && 22, 28, 56 i AL-SAQATĪ, & 71.

49. AL-SAQATĪ, & 73.

dia, tant si es venen crus com cuinats⁵⁰. En un altre orde de coses, no s'han moldre llavors de lli en els trulls d'oli per tal que no n'empudeguin l'aroma original⁵¹.

Alguns d'aquests fraus alimentaris ja poden catalogar-se com a adulteracions, però existien també falsificacions d'altres productes de més valor, com el safrà. El substituïen amb filaments d'alasfor (*Carthamus tinctorum*) i un guisat de pits de pollastre; o bé amb oli, farina, cúrcuma, arrels de fustet, peu de colom (planta borrinàcia de l'espècie *Alkanna tinctoria*), agrassot (*Berberis vulgaris*), safrà bord polveritzat i sucre o, finalment, amb una cocció de campetx (*Haematoxylon campechianum*), farina tenyida amb aigua de safrà i sucre. L'allargaven barrejant-hi filaments d'espart macerats en murtra i amb una dissolució de pebre, cúrcuma i safrà, tot plegat assecat a l'ombra⁵².

Són molt abundosos els fraus de substàncies utilitzades en farmacologia (que aquí «no considero»⁵³ i al-Saqatī fa un utilíssim inventari de com detectar-los⁵⁴. Pel que fa al control de qualitat dels productes alimentaris, el del safrà, per exemple, és fa posant-ne uns brins en vinagre que, si són autèntics, els encongeix⁵⁵. En el mateix sentit, adverteix que l'oli⁵⁶ de sèsam és més lleuger que el d'oliva; que el d'enciam és més lleuger i fi que aquell i que el de càrtam fa molt de fum en posar-lo al foc. El vinagre pur fa bombolles en tirar-lo a terra i no pas l'aigualit, i, si se li submergeix una branca d'espart bord (*Lygeum spartum*), l'aigua queda absorbida i no pas el vinagre. L'esmentada branca també absorbeix l'aigua de la llet aigualida, que no puja si se li introdueix un cabell, i que rellisca formant perles si es vessa sobre argila, però que, si és pura, puja formant gotetes, en el primer cas, i no es mou, en el segon⁵⁷. El pa correcte es comprova transpassant-lo amb una agulla almarà enfilada amb llana que ha de sortir sense adherències de molla⁵⁸.

Per a tots els fraus i adulteracions assenyalats fins aquí, el mustaçaf (o els seus delegats) faran les comprovacions sense avisar prèviament⁵⁹ i, una vegada més, les sancions als infractors van des de l'entrega de la mercaderia adulterada en almoïna fins als assots, a la presó o a l'expulsió definitiva del soc⁶⁰.

50. AL-SAQATĪ, && 49, 71, 76 i 81.

51. AL-SAQATĪ, & 165.

52. AL-SAQATĪ, & 92.

53. AL-SAQATĪ, && 91, 93, 94, 96, 99 i 100.

54. AL-SAQATĪ, && 101, 102 i 104-106.

55. AL-SAQATĪ, & 103.

56. Ambdós tractats aquí considerats parlen molt poc de l'oli. Cf. els recents treballs d'E. GARCIA, «El consumo del aceite de oliva y otras grasas vegetales en al-Andalus», in *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Institut d'Estudis Baleàrics, Palma de Mallorca 1996, 15-38 i P. CHALMETA, *Aceites, almazaras y etimologías*, «Anaquel de Estudios Arabes» (Madrid), VII (1966), 57-68.

57. AL-SAQATĪ, & 168.

58. AL-SAQATĪ, & 57.

59. AL-SAQATĪ, & 62.

60. YAḤYÀ B. 'UMAR, && 2, 10, 13, 15, 28 i 42.

LA SALUBRITAT

És evident que el sacrifici dels animals per al consum ha de fer-se segons les normes de la xara, que obliguen a matar-los dirigint el seu cap a La Meca, invocant el nom de Déu i tallant-los la iugular fent escórrer tota la sang⁶¹. Les considero en aquest apartat perquè és sabut que la sagnia total de la sang resulta la manera més adient de consumir la carn. Cal degollar de manera que la nou del coll quedi en el troç del cap i no amb el cos⁶². No és lícit sacrificar les femelles prenyades ni les que tenen llet, així com tampoc els caps de bestiar sarnosos fins que no estiguin curats, ni els que tenen defectes visibles, tals com una cuixa desconjuntada o el coll esqueixat, els guenyos, amb dentat vacil·lant o a punt de caure, els que pateixen retenció d'orina, els d'unglons esquerdats, els esquifits, cauteritzats⁶³, asmàtics o massa engreixats. Pel que fa als animals a punt de morir a causa d'alguna malaltia o accident, són il·lícits els que tenen la duramàter del cervell a la vista, els que tenen trencada l'espina dorsal, els que tenen seccionades les iugulars (encara que els restin intactes la gorja i l'esòfag) i els que els surten les entranyes i tenen els budells foradats⁶⁴.

Totes aquestes prohibicions deriven del verset alcorànic que diu: «Us és prohibida la carn morta⁶⁵, la sang, la carn de porc, la de l'animal sobre el qual s'ha invocat un nom diferent del de Déu, la de l'animal asfixiat o mort a cops, d'una caiguda, d'una cornada, la del devorat parcialment per les feres, a no ser que encara el sacrificueu vosaltres», és a dir, que sigui trobat encara amb vida⁶⁶. La carn que compleix tots aquests requisits queda inclosa en la categoria dels aliments *halal* o lícits, concepte que s'inspira en les normes de puresa i impuresa⁶⁷ contingudes en les lleis dietètiques del judaisme. Pel que fa a la carn, el

61. Cf. *Encyclopédie de l'Islam, s.v. dhabīḥa*. No cal degollar segons ritual els peixos ni altres animals marins. Pel que fa a la caça, s'ha de degollar, però, si és morta en arribar a mans del caçador, és suficient que aquest hagi tingut la intenció de fer-ho encara en viu i hagi pronunciat el nom de Déu (*tasmiya*) en el moment d'abatre l'animal.

62. YAḤYÀ B. 'UMAR, && 50 i 52 i AL-SAQATĪ, & 70.

63. És a dir, els que han sofert la trencadura d'algun múscul (generalment de les extremitats) i que se'ls ha aplicat un cauteri per tal de provocar un anclatge o formació de teixit mitjançant la calor i així restituir la funcionalitat del múscul ferit.

64. AL-SAQATĪ, & 69.

65. Cf. *Encyclopédie de l'Islam, s.v. mayta*.

66. *Alcorà* 5, 3/4; i 16, 115/166 i 6, 146, que afegeixen que, en cas que hom es vegi constret a consumir-ne, Déu és indulgent i misericordiós. Cf. també, 2, 168 i AL-SAQATĪ, && 68 i 70.

67. Cf. M. KH. MASUD, «Food and the notion of purity in the fatāwā literature», in *La alimentación en las culturas islámicas. Una colección de estudios editados por M. Marín y D. Waines*, Agencia Española de Cooperación Internacional, Madrid, 1994, 89-110, que relaciona les prescripcions amb els diversos contextes històrics sota els que ha viscut el món de l'islam, i P. HEINE, «Middle Eastern food. The anthropologist's perspective», i A. DJOURI, «Lahlou: nourriture sacrificielle des Gnaoua du Maroc» que n'estudien alguns aspectes antropològics (*ID.*, 159-167 i 169-216, respectivament).

Deuteronomi, 14, 21, explicita: «No mengeu cap bèstia morta: dóna-la al foraster que viu a casa teva. Dóna-la-hi o ven-la a un estranger; tu ets un poble sant per a Jahvè, el teu Déu». El terme hebreu, en aquest cas, és el de carn *tereḥā*⁶⁸, que designa els animals als que, després de sacrificats se'ls descobreix en la *bediqā*, o inspecció de les entranyes, alguna tara i que els jueus tenen prohibit menjar perquè no és considerada *kašer*. Al seu torn, la prohibició del consum de sang apareix a *Gènesi*, 9, 4-9; *Levític*, 17, 10-14 i 19, 26 i *Deuteronomi*, 12, 16; i la del porc a *Levític*, 11, 7 i a *Deuteronomi*, 14, 8.

Tal i com he assenyalat tot just començar, és interessant destacar, en aquest punt, l'origen distint de les normes que regeixen el consum d'animals entre musulmans i cristians i ara acabem de veure que també podem incloure dins d'aquesta distinció els fidels del judaisme. Pel que fa a la sang, jueus i musulmans tenen absolutament prohibit el seu consum per llei divina, mentre que, en l'àmbit cristià, pot consumir-se una vegada dessangnat l'animal sacrificar; i aquest es desangna per motius no religiosos⁶⁹. Respecte a la carn d'alguna manera defectuosa, l'acceptació o el rebuig cristià seran motivats per raons de salubritat i de salut pública⁷⁰, mentre que a l'islam i al judaisme les carns dels animals lícits —que, a més a més han de reunir certs requisits— són considerades defectuoses si no han estat sacrificades segons el ritual corresponent, i aquestes són prohibides per prescripció expressa dels seus respectius Llibres Sagrats.

Un dels sistemes que proposa al-Saqatī per a detectar la carn no *ḥalāl*, consisteix en submergir-la en aigua: si l'animal fou degollat encara viu, flota i, en cas contrari, s'enfonsa. El mateix cal fer respecte a les aus i la caça i amb els peixos que hagin estat trobats flotant en l'aigua⁷¹.

Altres mesures de salubritat que s'observen en els dos tractats d'ordenances del soc aquí considerats són les que prohibeixen inflar ovins amb la boca per a escorxar-los⁷². Encara que al-Saqatī expliqüi que el mal alè del que bufés podria alte-

68. Cf. el breu treball de F. CANTERA BURGOS, *Carne trífá*, «Sefarad» (Madrid-Barcelona) XIV (1954), 126-127. J. RIERA I SANS, «La conflictivitat de l'alimentació dels jueus medievals (segles XII-XV)», in *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, CSIC, Barcelona 1988, esp. 304-311 i M. A. MOTIS DOLADER, M. G. DÍAZ BARÓN, F. J. PASCUAL i L. M. SÁNCHEZ ARAGONÉS, *Régimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media*, «I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana», Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida 1995, 205-361.

69. J. MARTÍN-MARTÍNEZ CONDE, *Guía del Inspector Veterinario Titular. 1. Bromatología sanitaria*, Aedos, Barcelona 1975, 64, escriu: «Lo más importante en cualquier sistema de sacrificio es la sangría total, que precisa de una ejecución correcta y racional para que las carnes tengan buena presentación y duradera conservación (el subratllat és meu). La sangría será tanto mejor cuanto mayor integridad conserven las funciones cardíaca y respiratoria».

70. Cf. la nota anterior.

71. AL-SAQATĪ, && 74 i 168.

72. YAḤYÀ B. 'UMAR, & 24 i AL-SAQATĪ, & 68.

rar-ne el sabor, és obvi que es transmeten malalties infeccioses, especialment de les vies respiratòries. També és prohibit que els lleprosos vinguin oli, vinagre, llet, formatge i ous o que es proveeixin de la mateixa aigua que la resta del poble i la utilitzin per a llurs ablucions⁷³. Altres prohibicions són les de posar massa sal al pa perquè fa venir vòmits; ni tampoc natró, que produeix diarrea, sed i hemorroides⁷⁴; o que les fustes on es talla la carn facin estelles⁷⁵.

Finalment, podem esmentar un grup de normes relacionades més aviat amb la higiene, com poden ser, pel que fa als flequers, les que els obliguen a banyar-se sovint, sobre tot a l'estiu i rentant-se el cap, i a vestir una mena d'escapulari sense mànigues i llarg fins els genolls (semblant a un paltó) que els empapi la suor i que han de rentar contínuament⁷⁶. Al seu torn, els que sacrifiquen o manipulen la carn han d'espantar-hi les mosques⁷⁷ i cal que netegin les estores on la col.loquen, posant sal al tallador cada nit per tal que no s'hi facin cucs i tapant-la amb una funda d'espart perquè els gossos no el llepin⁷⁸. Els camàlics que la distribueixen han de transportar-la de nit i tapada amb sacs que cal rentar cada matí. També és prohibit portar el peix sense bosses i evitar així que no embruti la roba dels viants⁷⁹.

I ara sí, per acabar, els que venen plats cuinats, no podran guisar-los de nit, ni de matinada, ni en llocs amagats, sinó a la llum del dia i en locals encalcinats i enrajolats de manera que es puguin fregar⁸⁰. Totes les operacions que realitzin els cuiners hauran de ser fetes a la vista del públic⁸¹ i els atuells hauran d'ésser netejats i tapats convenientment. Caldrà també estanyar les paelles per tal que no s'hi faci verdet⁸². L'enumeració exhaustiva d'aquest seguit de mesures seria massa llarga i ara no m'hi entretinc perquè, com he dit, són més pròpies de la higiene i de la condícia personal.

UN EX CURSUS: L'ANOMENADA CARN RAFALÍ

Com és sabut, amb el pas dels temps el territori andalusí passà a mans cristianes i la població musulmana remanent —que rep el nom de mudèjar— pogué quedar-s'hi bo i continuant amb la pràctica de l'islam i amb les seves institu-

73. YAHYÀ B. 'UMAR, & 38 a i c.

74. AL-SAQATÍ, & 61.

75. AL-SAQATÍ, & 79.

76. AL-SAQATÍ, && 63 i 66.

77. AL-SAQATÍ, & 79.

78. AL-SAQATÍ, & 72.

79. AL-SAQATÍ, & 157.

80. AL-SAQATÍ, & 77.

81. AL-SAQATÍ, & 88.

82. AL-SAQATÍ, & 84.

cions. Obviament, les normes alimentàries que afecten els musulmans seguien essent respectades i el mateix succeí entre els fidels del judaisme que visqueren sota *domini cristià*. Consta documentalment que carns rebutjades per jueus després d'haver estat sacrificades es venien sovint a baix preu a carnisseres cristians (malgrat pena d'excomunió des de mitjans del segle XIII, reiterada per Benet XIII l'any 1415)⁸³.

Fins i tot s'observa que la documentació cristiana acabà referint-se a les carns vetades a jueus i a musulmans amb la mateixa denominació. Així ho palesa un document tortosí del 1443 que explica que «no sia cosa justa ni rahonable que les carns lexades per los jueus e moros, les quals ells apellen trufanes, sien venudes ni aportades a les carnisseries dels cristians»⁸⁴, on el terme «trufanes» reflexa l'hebreu *terefa*⁸⁵.

Al marge d'aquesta al·lusió (entre altres) a les prescripcions religioses de les minories jueva i musulmana, certs documents cristians de l'època fan referència a un tipus de carn anomenada «rafalí» o «rafalina». Aquest és el cas, per exemple, d'unes disposicions de la ciutat de Balaguer de l'any 1313, que escriuen: «totes vaques rafalines o bous ... s'agen a vendre fora tota la ciutat, al cap del pont, a un diner la libra e no pus enant» o del *Libre del Mostassaf de Mallorca* que estipula: «que tots aquells qui vendran carn ... degen dir a les gents qui comprar-ne volran ... si és rafalina, rafalina és»⁸⁶. El *Diccionari* Alcover Moll, d'on he extret els fragments que acabo de reproduir, defineix rafalí com a «malaltís», creu que és equivalent al castellà *enclenque* i en proposa la següent etimologia: «de l'àrab *rahli*, carn mortèina».

El *Diccionari* Coromines⁸⁷ defineix el terme rafalí com a «carn malaltissa o morta d'alguna malura». Assenyala que deriva de l'àrab *rahli*, «carronya o ròssa d'una bèstia», bo i indicant que ja figura al *Vocabulista*⁸⁸, traduït per *morticinum*⁸⁹. Afegeix (erròniament, al meu entendre) que rafalí «no és derivat català de rafal, i ni tan sols ho és ben bé en àrab, però sí que ve de la mateixa arrel aràbiga». Aiximateix, consigna l'entrada del *Diccionari* Lamarca segons la qual «carn de rafa-

83. Cf. J. RIERA I SANS, *La conflictivitat ...*, 306-311 i J. R. MAGDALENA NOM DE DEU, *Nuevos datos sobre la aljama judía de Castellón de la Plana*, «Anuario de Filología» (Barcelona), 4 (1978), 210.

84. *Apud* ALCOVER-MOLL, *Diccionari Català-Valencià-Balear*, 10 vols., Palma de Mallorca 21985, s.v. «trufa-ana», que creu erròniament que el terme deriva de «trufa» o «burla» i no de l'hebreu *erefab*. Cf. també J. COROMINES, *Diccionario Etimológico y Complementario de la Lengua Castellana*, 4 vols. Madrid 1954-1957, s.v. «trefe».

85. El terme àrab pels musulmans és l'alcorànic *mayta*. Ara com ara, desconeixem si se'n utilitzava un altre en època mudèjar.

86. *Apud* ALCOVER-MOLL, *Diccionari ...*, s.v. «rafalí-ina».

87. J. COROMINES, *Diccionario Etimológico i Complementari de la Llengua Catalana*, s.v. «rafal».

88. Cf. F. CORRIENTE, *El léxico árabe-andalusí según el «Vocabulista in arábico»*, Madrid 1989, s.v.

89. I, a partir d'aquest, al de R. DOZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, 2 vols., Leiden 1881, I, 157, com a «charogne, cadavre de bête».

lí» equival a «carne mortecina»⁹⁰ (entrada que diu que fou copiada en una edició tardana del Labèrnia⁹¹), li assenyala també el valor de «enclenque» que figura com a adjectiu en l'Escrig⁹², i afegeix que, segons unes Ordenances de Múrcia del 1695, el mot en qüestió és propi també del dialecte murcià⁹³.

Coromines aporta més cites documentals a la veu «rafalí», com un altre fragment de les ja esmentades ordinacions balaguerines: «carn ... que s'age a vendre per rafalina, el carnisser que la vendrà, aje a dir als compradors en quin cas serà estada nafrada o morta» i un document de Castelló de la Plana del 1609 que diu que «los jurados adquirieron ... la ... carnicería de los moriscos ... y en ella establecieron el rafalí, o mesa para la venta de carne a los pobres»⁹⁴.

Fins aquí i segons la documentació esmentada, semblaria que la carn rafalí era la provinent d'animals mal ferits o morts, per accident o per malaltia, considerada de segona qualitat i que calia vendre separatament de la de primera, previ avís i a preu més baix⁹⁵. Cal notar que ens estem movent entre documentació que pertany majoritàriament als territoris de la Corona Catalanoaragonesa, amb l'excepció del veí Regne de Múrcia.

En una altra ocasió, el mateix Coromines observà el parentiu existent entre els termes castellans *rehala* / *real* (= «rebaño» / «predio rústico») i *rehalí* / *rahali* (= «pastor»)⁹⁶, que apareixen gairebé només en documents castellans, i els arabismes rafal i rafalí (escrits amb diverses variants de grafia), que, tal i com ha estat indicat, pertanyen a l'àrea lingüística catalana. Aquest estudiós creu que les veus castellanes i catalanes suara esmentades deriven de l'arrel àrab *rhl*, a través de les formes andalusines *rihāla* i *rahāl* que signifiquen «lugar donde se hace un alto en el camino», «campamento», «majada, redil» i «rebaño»⁹⁷.

Al seu torn, Griffin, en defensar un ètim àrab pel castellà *ralea* (= «presa de

90. L. LAMARCA, *Ensayo de un diccionario valenciano-castellano*, 1838, 21842.

91. P. LABERNIA, *Diccionario de la lengua catalana ab la correspondència castellana i llatina*, Barcelona 1838, 21864, 31888.

92. J. ESCRIG Y MARTINEZ, *Diccionario Valenciano-Castellano*, València 1851.

93. J. GARCÍA SORIANO, *Vocabulario del dialecto murciano*, Murcia 1932. En realitat, és documentat a Múrcia almenys des del segle XIV (cf. J. TORRES FONTES, *Las ordenaciones al almotacén murciano en la primera mitad del siglo XIV*, «Miscelánea Medieval Murciana» 1983). Cf. també M. A. MARIN GARCIA, *Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450-1500)*, «Miscelánea Medieval Murciana», XIV (1987-88), esp. 68-69 i M^a J. MARTÍNEZ MARTÍNEZ, «Hacia la configuración del modelo alimentario feudal en la Murcia bajomedieval: transformaciones y nuevas realidades», in *La Mediterránea, área de convergencia de sistemas alimentaris (sigles V-XVIII)*, Palma de Mallorca 1996, 349-370.

94. V. TRAYER I TOMAS, *Antigüedades de Castellón de la Plana*, Castelló de la Plana, 1958, 199 (apud J. COROMINES, *Diccionario ...*, s.v. «rafal»).

95. La seva categoria equivaldria, per tant, a la de l'anomenada carn de «baja tablajería» en castellà.

96. J. COROMINES, *Diccionario ...*, s.v. «rehala» i «ralea».

97. En el *Diccionario català* «lloc on es fa parada en un camí», «campament», «pleta, jaça».

un ave de rapiña»)⁹⁸, tornà a referir-se a la qualificació de «carn rafalí» que figura en les ordenances de Múrcia. Féu notar la doble construcció del terme, a vegades com adjectiu i altres com a substantiu, i establí que el «rafalí» murcià era segurament un préstec del català. Respecte a l'etimologia de *ralea*, proposà l'àrab *rahliya* (femení de *rahli*), també a partir del ja esmentat *Vocabulista*⁹⁹.

Amb totes les dades de què disposem, penso que podríem precisar força més el veritable sentit originari del terme medieval «rafalí» aplicat a la carn d'animals destinats al consum i que no em sembla pas que fora el de carn mortèina. I això per diverses raons. En primer lloc, cal advertir que no sempre són correctes les traduccions que recull el *Vocabulista*, com crec que succeeix amb el valor de *morticinum*, esmentat més amunt¹⁰⁰. Morfològicament, l'àrab *rahli* és l'adjectiu de *nisba* (indicador de relació u origen) de *ral* (*rahāl* en dialecte andalusí), i figura també en el *Vocabulista* com a *ovile*; en el Glossari de Leiden¹⁰¹ com a *grex*, *obile* (*sic*) i *caulas*; i en el d'Alcalá és traduït pel castellà *hato*¹⁰².

Això fa pensar que *raál* designà primerament el lloc on es guardava un ramat i, més tard i per extensió, passà a significar una cabana de pastors i/o un habitatge de tipus rural, tal com mostren encara avui els substantius aragonés i murcià *rafal* (= «granja; «casa o predio en el campo»¹⁰³; «grupo de casas de labor»¹⁰⁴), i el valencià i balear, on encara és viu amb un significat similar i que, a més a més, l'han conservat solt en alguns topònims i en d'altres compostos, iniciats per Rafal-, sovint alterat en Rafel.¹⁰⁵

En segon lloc, podem observar com dels substantius castellans *rebala* / *real* (= «rebaño» / «predio rústico»), en deriva l'adjectiu *rehalí* / *rahalfí* (= «pastor»), conseqüència lògica que no es produïria en el derivat del català rafal si es donés el valor de «[carn] malaltissa o morta d'alguna malura» al corresponent adjectiu rafalí.

Pel que fa als testimonis documentals, cal assenyalar que en el *Libre del Mustassaf de Mallorca*¹⁰⁶ carn malaltissa i carn rafalí són dos conceptes diferents. És a

98. D. A. GRIFFIN, *El castellano «ralea» ¿arabismo desconocido?*, «Boletín de la Real Academia Española», 44 (1964), 107-111.

99. Coromines el considera, com el portugués *ralé*, préstec del francès antic *ralée* (= «ida»), en el sentit de «acto de capturar una presa», derivat de *aler* i *raler* (= «ir»).

100. Cf. F. CORRIENTE, *A Dictionary of Andalusí Arabic*, Brill, Leiden 1997, on figura (p. 204) *rahli* = «preferred prey of carnivora». Però el seu autor m'indica, amablement, que renuncia a aquesta interpretació per al *Vocabulista* en favor de la que inspira l'arabisme en català, defensada en aquest treball.

101. Cf. F. CORRIENTE, *El léxico árabe estándar y andalusí del «Glosario de Leiden»*, Madrid 1991, s.v.

102. Cf. F. CORRIENTE, *El léxico árabe andalusí según P. de Alcalá*, Madrid 1988, s.v.

103. Cf. *Diccionario de la Real Academia Española*, s.v.

104. Cf. J. GARCÍA SORIANO, *Vocabulario ... s.v.*

105. Cf. J. COROMINES, *Onomasticon Cataloniae*, VI vols. apareguts fins ara, Barcelona 1989-1996, s.v. «rafal».

106. Editat per A. PONS, Mallorca 1949.

dir, es distingeix entre la carn dels animals «que morran de morio» (?)¹⁰⁷ o per altre accident, que calia vendre a la Boqueria i sense mesclar-se amb les altres¹⁰⁸, i la rafalí, que s'havia de despatxar, advertint al comprador, a la carniceria d'avall i en les taules que estaven a la part del corral¹⁰⁹. Semblantment succeïa a Múrcia, on les ordenances del segle XIV dediquen un capítol a la *carne mortezina* i un altre a les *rafalinas*¹¹⁰.

Per tot el dit fins aquí i al meu entendre, penso que es tractà de carn provinent d'un rafal i que aquesta denominació indicaria la carn que, precisament per la seva procedència rural, no hauria estat convenientment controlada pels mustaçafts ciutadans¹¹¹.

Per acabar, i només a títol de curiositat, vull afegir una altra mostra de com el terme rafalí seguí evolucionant —també des del punt de vista semàntic— i arribà a ésser inclòs, una altra vegada, a la llengua castellana. O, si més no, al castellà utilitzat en un manual de les *Escuelas de Veterinaria* espanyoles de finals del segle passat i començaments d'aquest. Fou emprat sobretot per a la qualificació de les carns de consum segons el destí que se'ls donava, que podia ser «al bueno», «al rafalí» i «inutilizadas». L'autor d'aquest manual ja adverteix que «la palabra rafalí la he tomado de las Ordenanzas que regían en este matadero [de Xàtiva] desde 1756; palabra que si bien no puede decirse que no es técnica ni científica, ni que es de determinado sentido en nuestro idioma, sin embargo, yo la he adoptado como propia de esta provincia, y como la más apropiada para expresar la idea que quería dar de estas carnes, comprendiendo las que no teniendo las condiciones precisas de salubridad, siendo carnes que tienen en sí un defecto, a pesar de él, pueden usarse como alimento por el hombre sin temor a que su salud se altere, aun cuando las coma por mucho tiempo y de un modo continuado». Comprendia «las reses enfermas que ha habido necesidad de sacrificar antes que acaeciese la muerte, o la de las reses que han muerto fuera del matadero por un accidente cualquiera: bien aquellas que aun cuando los animales han entrado vivos y por su pie en el mata-

107. El *Diccionari* Alcover-Moll cita aquest fragment sota la veu «morió», que defineix com a «mort natural», amb interrogant. COROMINES, *Diccionari ...*, s.v. «mort», escriu carn de «moria» i dóna altres exemples del seu ús en la documentació catalana.

108. *Libre del Mustassaf de Mallorca*, capítol 27 (p. 5).

109. *Libre del Mustassaf de Mallorca*, capítol 37 (p. 6). Cf. també M. BERNAT I ROCA, «Avols mixtures. Sobre el control de qualitat d'aliments. Ciutat de Mallorca-S. XIV i XV», in *La Mediterrànea, àrea de convergència ...*, 283-298.

110. J. TORRES FONTES, *Las ordenaciones al almotacén ...*, 100.

111. Val a dir que possiblement ja ho intuï l'estudiós de Balaguer, fra Pere Sanahuja quan, en comentar les ordinacions de 1313-1317 d'aquesta població, escriuí que «la carn era venuda a la carnisseria de la ciutat, tret de la carn de vaca rafalina, o de bou de fora de Balaguer» (*apud* J. COROMINES, *Diccionari ...*, s.v. «rafal»). El subratllat és meu. Semblantment, M^e J. MARTÍNEZ MARTÍNEZ, «Hacia la configuración ...», in *La Mediterrànea àrea de convergència ...*, 369, n. 31, escriu que «era de calidad dudosa puesto que procedía de las reses que se mataban en el campo y alrededores de la ciudad».

dero y en la apariencia en buen estado de salud, al practicar el reconocimiento después de muertas y abiertas hemos encontrado en alguno de sus órganos lesiones orgánicas, que no sólo demostraban por ellas que los animales no gozaban de completa salud, sino que sus carnes eran de inferior calidad»¹¹².

112. J. MORCILLO OLALLA, *Guía del Veterinario, inspector de carnes*, Imprenta, estereotipia y electrotipia de Blas Bellver, Játiva 31882, I, 424. En el tomo II (pàgs. 18-282) s'especificuen moltes malalties que determinen que la carn de l'animal que les patia sigui considerada rafalí i pugui ésser posada a la venda com a tal, prèvia inutilització de les parts afectades per les patologies corresponents.