

UN ÀPAT DE CASAMENT A LA MANRESA MEDIEVAL

Marc Torras i Serra

Molt sovint, als que tenim curiositat per la història, després de llegir les grans tesis d'història política, econòmica o social ens queda el dubte de com transcorria el dia a dia de la majoria de la gent.

Quan els historiadors busquen les respostes es troben sovint amb la falta de la més mínima informació, havent de recórrer a fonts atípiques com ara les restes d'utensilis o de sitges que troba l'arqueologia medieval.

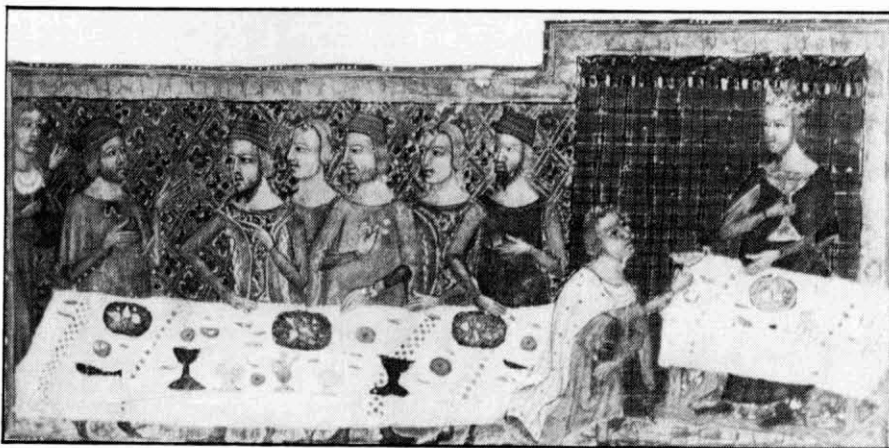
L'autor d'aquest article ha trobat informacions disperses en llibres de comptes que ens donen una primera aproximació a l'alimentació de la baixa edat mitjana. Hem, doncs, de felicitar-lo per la troballa i per ser el primer article que es publica sobre aquest tema en la història medieval de Manresa.

Un dels molts temes de la vida quotidiana al llarg de la Història del qual tenim ben poques notícies és el de l'alimentació. Com d'altres aspectes del coneixement històric, en considerar-se un tema menor o secundari, ha estat deixat de banda pels historiadors fins fa ben poc, en part per una manca d'interès, en part per la poca documentació específica que hi ha sobre aquest tema. Tot i així, cada cop es publiquen més estudis i notícies sobre aspectes que directament o indirecta tenen a veure amb la història de l'alimentació.

Centrant-nos en Manresa, l'alimentació durant el període medieval a la nostra ciutat és un tema que no ha estat gens treballat. Per aquest motiu hem cregut oportú fer aquest article per donar a conèixer les poques dades que tenim dels menjars d'una festa de casament que tingué lloc a la Manresa del segle XIV.

D'entrada, cal dir que, tret dels casos de les noces dels reis i altres personatges de les famílies reials, no és gaire normal trobar notícies que facin referència a un dinar de bodes. Això és causat pel fet que la informació referent a aquestes festes només es troba en els llibres de comptes privats, dels quals se'n conserven ben pocs. Amb tot, però, per al cas de Manresa estem de sort i, gràcies a dos llibres d'aquest tipus que han arribat fins als nostres dies, ens podem fer una idea de com era el ritual del casament a mitjan segle XIV i de quin tipus de menjar s'hi feia.

Les fonts que utilitzem són, per una banda, les despeses de les esponsalles de Saurineta, filla i hereva de Berenguer de Grevalosa, noia que havia quedat òrfena a causa de la pesta negra i que el 16 d'abril de 1352 va celebrar la festa de les seves esponsalles amb Pere Galceran.



Banquet. Llibre dels Feits del rei En Jaume.

D'aquesta festa ens ha arribat la nota de les despeses en el llibre de comptes que duia el tutor de Saurineta.¹

L'altra font són les despeses del casament del jurista manresà Bernat de Gual. Les despeses de compra d'aliments per a aquest casament van des del dijous 14 de febrer fins al dimarts 19 de febrer de 1359 i també les conservem gràcies a un llibre de comptes que portava Pere Guillem de Cases, administrador i procurador de Bernat de Gual.²

En ambdós casos, però, hem d'especificar que es tracta de les despeses de les compres d'aliments fetes per al casament. Hem de tenir present que hi ha una part important de productes, com podrien ser ous, verdures, llegums, fruita o vi, que es podien obtenir de l'hort o els camps propis i que, per tant, no trobem reflectits a les despeses del casament.

Així mateix, també hem de dir que el tipus de font no ens permet saber amb exactitud quanta gent va participar als diversos àpats de les esponsalles i el casament. Amb tot, en alguns casos, per les quantitats que s'esmenten d'alguns aliments, podem fer-nos una idea aproximada del nombre d'assistents a l'àpat.

LES ESPONSALLES DE SAURINETA

A la baixa edat mitjana les esponsalles eren l'acte públic durant el qual els nuvis es feien la promesa en ferm de la voluntat de casar-se. Era un acte que creava un llaç tan fort com el mateix fet del casament.³ Per aquest motiu, és lògic que la celebració de les esponsalles o prometatge anés acompanyat d'un convit als parents i amics o, si més no, d'unes certes despeses en aliments i begudes. Aquest segon és el cas del prometatge de Saurineta amb Pere Galceran. No tenim cap referència que el dia de les esponsalles de Saurineta es fes cap banquet especial, però sí que tenim documentat que durant els deu dies següents al de les esponsalles, el tutor de la núvia va «fer despesas en viandes, vi, avelanes, casta[n]yes e altres fruites do-

nades a les dones, fadrines i infantes que visitaren la dita núvia...». Els aliments que es van comprar, en conjunt, costaren 10 sous.

Malauradament el text és poc explícit i només ens parla de vi, avellanes, castanyes i altres fruites i aliments («viandes»), productes que, malgrat tot, hem de suposar que eren els que es consideraven de qualitat i els més adients per oferir a les visites d'un acte tan important com el de les esponsalles.

EL CASAMENT DE BERNAT DE GUAL

La solemnització del casament a l'església era l'acte amb el qual es feia efectiva la unió de les dues famílies implicades i que, segons les possibilitats dels contraents, acabava amb un seguit de convits que, en el cas de Barcelona, podien durar fins a vuit dies, esdevenint a vegades en veritables bacanals.⁴

Pel que fa al cas que tenim documentat a Manresa del casament del jurista Bernat de Gual, no podem assegurar que els convits de la boda duressin vuit dies. Com ja hem dit, les despeses de compra d'aliments van des d'un dijous fins al dimarts següent. De tota manera, cal suposar que el banquet principal es devia fer el mateix dia del casament per l'església. Tot i així, però, el fet de tractar-se d'un jurista, un ofici ben considerat i amb gran poder social i econòmic, ens fa creure que els convits havien de ser importants i suntuosos. Aquesta suposició ens ve refermada, a més, pel fet que per a aquest casament es van gastar, en total, 22 lliures, 8 sous i 3 diners, una quantitat molt elevada si la comparem amb els 10 sous de les esponsalles de Saurineta i que també ens permet fer-nos una idea de la fastuositat dels diversos convits.

Com ja hem indicat, el tipus de notícies que tenim no ens permeten saber quanta gent va participar als diversos convits ni, tan sols, conèixer amb exactitud quin tipus de plats es van preparar. Només tenim les despeses per la compra d'uns aliments concrets i, cal suposar que hi havia tota una part important de productes

que, en provenir del propi hort o en utilitzar-se en quantitats mínimes, ja se'n tenia a la casa on es feia el convit i que, per aquest motiu, no calia comprar-ne.

Malgrat tot, el que es va comprar i la gran quantitat de diners que s'hi van esmerçar ja permet fer-se una idea aproximada de com podien ser els àpats d'una festa de noces.

Així, durant els sis dies dels quals tenim despeses, sabem que es van comprar tres porcells, un fetge, una freixura de porc, quatre conills, divuit gallines i dues perdius, a més d'altres quantitats indeterminades de carn de be (un quart de moltó, una canal de moltó i tres referències més de carn de moltó), conills, cansalada (en tenim dues referències), ous, formatge, pa, sal i altres condiments i espècies.

Podem suposar, doncs, que la carn era la base dels diversos banquets, especialment la carn de be, la més consumida a la baixa edat mitjana i que tant es podia menjar a l'ast com cuita a l'olla i amb salses,⁵ i la carn de porc, també molt habitual pel fet de ser més assequible, de la qual almenys en un dels casos sabem que es va cuinar tot un porcell sencer farcit amb ous i salsa.

La carn més preuada, però, era la de conill i, sobretot, la de volateria, que era considerada el principal aliment dels dies de festa.⁶ Per aquest motiu no ens ha d'estranyar gens que tinguem documentada la compra d'almenys quatre conills, dues perdius i divuit gallines.

Com ja hem comentat, és possible que tot això anés acompanyat amb verdures o llegums de producció pròpia. Amb tot, també és probable que en ser aliments més habituals s'haguessin deixat de banda expressament per tal de no deslluir la festa amb aliments massa comuns i que tots els convits haguessin tingut la carn com a menja principal, això sí, amb la presència indiscutible del pa, l'aliment bàsic i insubstituïble de la baixa edat mitjana i que, en el nostre cas, trobem documentat sis vegades.

Com hem dit, la carn es podia fer a l'ast o a l'olla i, en tot cas, podem deduir que es va servir ben condimentada i acompanyada de salses, ja que l'ús de les salses i les espècies



Detall del retaule de Sant Martí de Tours, procedent de Sant Martí Sescors (Osona), pintat cap al 1420.



Bernat Martorell. Compartiment de les Noces de Canà. Retaule de la Transfiguració. Catedral de Barcelona. 1445-1452.

(cares i difícils d'aconseguir) era el que diferenciava un menjar normal d'un menjar de festa grossa com era el cas d'un casament.

Així, a més de mitja unça de safrà, es van comprar diverses quantitats de sal, alls, ous, salsa (surt documentada dues vegades), sagí, cebes, pebre i gingebre. A part d'aquests productes un dels condiments utilitzats (que apareix esmentat una vegada) és el porriol, que consistia en ceba bullida amb greix de porc, vinagre, sal i pebre; i la salsa anomenada almadroc, que en el nostre llistat de despeses apareix dues vegades amb el nom de «formatge almadroch». Aquesta salsa, molt preuada a la baixa edat mitjana, es feia picant i fent lligar al morter formatge ratllat amb alls i aigua.⁷

Tot aquest menjar, per descomptat, era ben regat amb vi, que veiem aparèixer en cinc ocasions però que no podem especificar de quin tipus era ni quines quantitats se'n van beure.

Pel que fa a les postres, hem de suposar que varen consistir en fruita que, atès que el casament va ser el mes de febrer, hauria de ser fruita seca (avellanes, ametlles, nous, castanyes, etc.). Només tenim documentada una sola compra de fruita seca que consisteix en una quantitat indeterminada de panses (potser l'altra fruita seca provenia dels camps propis).

Això juntament amb les altres postres típiques de l'hivern: les neules i el piment (beguda feta amb vi, mel, canyella i pebre), les quals hom va comprar en dues ocasions.

A grans trets, aquests haurien estat els components dels diversos convits del casament de Bernat de Gual i que, com ja hem esmentat, haurien estat acompanyats d'altres que, en no haver-se hagut de comprar, no hem pogut documentar.

La font que utilitzem no ens aporta més dades, però, tot i així, creiem que el poc que ens explica és prou significatiu de quin podia ser el tipus

de menjar que es podia oferir als convidats d'un banquet de boda a la Manresa del segle XIV.

NOTES

- 1- Arxiu Històric de Protocols de Manresa (AHPM). Volum 230. Dades CXXXVI.
- 2- Arxiu Històric de la Ciutat de Manresa (AHCM)/manuscrits. s.n.
- 3- VINYOLES, Teresa M.: *Les barcelonines a les darreries de l'edat mitjana (1370-1410)*. Fundació Salvador Vives Casajuana. Barcelona, 1976. Pàg. 93-97.
- 4- VINYOLES, Teresa M.: *Ob. cit.* pàg. 99-100.
- 5- VINYOLES, Teresa M.: *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*. Fundació Salvador Vives Casajuana. Barcelona, 1985. Pàg. 164.
- 6- VINYOLES, Teresa M.: *Ob. cit.* pàg. 166.
- 7- VINYOLES, Teresa M.: *Ob. cit.* pàg. 170.

Marc Torras i Serra

Llicenciat en Història Medieval
Arxiver