

# Aspectes de la vida quotidiana al castell de Bagà a la baixa edat mitjana

Mai podem conèixer detalladament com es desenvolupava la vida de cada dia en èpoques reculades però l'estudi d'alguns documents que ens han pervingut ens permeten fer-hi un cop d'ull.

El nostre objectiu és entreveure com era la vida quotidiana al castell de Bagà a finals del segle XV a través d'un document que ens hi pot ajudar. Es tracta del Manual del clavari (1) del castell de Bagà dels anys 1477 a 1486, llibre que es conserva al Arxiu de la Corona d'Aragó (ACA. Notarials, Bagà, núm. 157). En els seus 134 folis Galceran Galceran de Pinós i Arnau Romeu, el clavari, van anotar la comptabilitat del castell en el període esmentat. Va ser estudiat per Mn. Joan Serra i Vilaró en la seva obra *Baronies de Pinós i Mataplana*.

El castell de Bagà, edificat en una data desconeguda entre el segle XII o el primer terç de XIII, era el centre de la baronia dels Pinós, important família que senyorejaven l'Alt Berguedà. Les restes del castell, convertides al segle XVIII en palau pels Còdol i conegudes com a Palau dels Pinós, senyoregen la vila des de la part alta del nucli antic (2).

Quan fem esment de la paraula "castell" ens venen al cap imatges de guerres, cavallers, gentils donzelles, trobadors i joglars... Era realment així la vida al castell de Bagà a finals de l'Edat Mitjana?

Crec que no ja que la documentació estudiada ens porta a substituir aquesta imatge romàntica per una altra de més

realista: el castell de Bagà podia tenir grans sales, muralles, torres de defensa i altres, però era fonamentalment una explotació agrària amb tot el que això comporta de camps de conreu, magatzems, pallers, estables, peixeres, ramats, etc.

En l'etapa que estudiem era senyor de la baronia, i per tant del castell, Felip Galceran de Castre-Pinós i de Mendoza que s'intitulava baró de Pinós i Mataplana i de la Vall de Toses, vescomte d'Illa i de Canet, baró de la Portella i Lluçà i de l'honor de Peguera i senyor de Gironella. La seva residència habitual era a Guimerà (Lleida) o a Estadella (Osca), possessions dels Castre. Per dirigir els seus dominis berguedans havia nomenat un administrador que vivia al castell de Bagà. Fins el 1484 aquest administrador va ser el seu germanastre el prevere Galceran Galceran de Pinós que era també ardiaca de la Cerdanya, prior de Sant Jaume de Frontanyà, administrador perpetu del monestir de sant Llorenç prop Bagà i rector de les esglésies de Sant Esteve de Bagà, Sant Esteve d'Estadella i Sant Romà de Castre (3).

Al castell de Bagà, a més del senyor Galceran, nom amb el qual s'esmenta en el document de referència, hi vivien un bon nombre de servidors i assalariats que duïen a terme les tasques necessàries per al seu bon funcionament. Entre aquests cal esmentar: el clavari, Arnau Romeu, que és qui portarà els

comptes a partir del 1480 ja que abans ho feia el mateix senyor; "la castellana" o "la dona de casa", o la majordoma; el cuiner i encarregat del rebost, en Mertinico; un encarregat de compres, en Belero; en Jonot, escuder del senyor Galceran; en Bernat Rafael, l'atzempler o transportista; en Sala de Puig-reig, que feia feines diverses: guarda bous, transport, etc.; els pastors Domingo, Arnau de la Baruga, Arnau Guillem i Joan de la Palanya i, finalment, en Bartomeu, "l'ignosent de castell", segurament una mena de bufó.

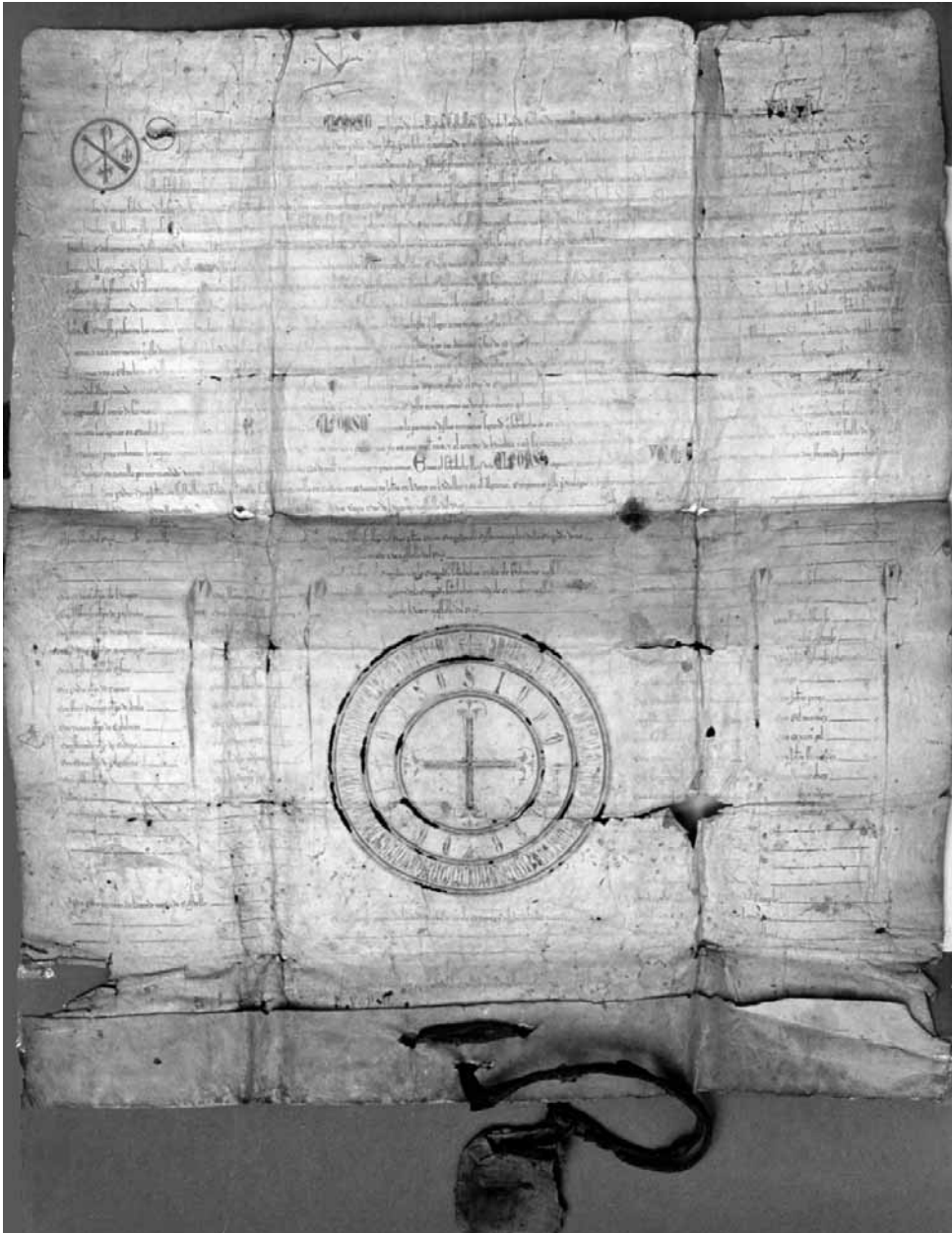
En els seus contractes de treball devia figurar-hi que el castell, a més de pagar-los un sou, els proveiria de menjar, roba i calçat ja que són molt abundants les referències a aquest tipus de compres destinades als servidors. Així, a tall d'exemple, esmentarem aquestes despeses: 2 sous "per rao de cuyro avian pres per fer abarchas als pastors" (foli 24v); 3 sous 9 diners "compri a Mertinicho unas cabates" (foli 11r); 2 sous 8 diners "compri per la castellana madona Gabriella unas cabates" (foli 19v) o 7 sous "compri per lo moso Peret nou palms de cadins per unas calces" (foli 19r). Però el castell no solament cuidava dels seus servidors en vida sinó que també es preocupava de la seva mort. Així, el 1483 va morir en Sala de Puig-reig i el clavari va anotar aquestes despeses: "dimecres a 13 de juny va morir lo dit Sala e compri per cobrir lo cors 2 canes 5 palms de bordat de casa d'en Riu, a raó 3 sous

la cana. Despeni al soterrar quey ach tres capellans 2 diners e 2 diners la creu, 1 diner la perola, 4 diners siris. Pagui per fer lo foçar 1 sou. Dimecres a 18 de juny li fiu fer missas aguey set capellans ab labat e fra Vich fan set sous, compri un siri per lofero sis diners, tres entre la creu e perola e quatre diners de candellas e entre lo balle e jo 1 diner a oferer. Disapte a 29 de juny per manament del senyor don Galceran fiu fer la novena al dit Sala ach sis capellans e la creu e perola, per tot sis sous tres diners e tres diners de candelles que doni als capellans e tres perells a la sagrestia. Dilluns dia de juny per manament del dit senyor fiu fer lo capdany, ach set preveres, la creu e la perola, tres diners, set diners de candelles" (foli 129r). Aquesta relació a més de fer-nos veure les despeses que el castell esmerça per un dels seus servents és una bona mostra de quins eren els costums funeraris de l'època.

Però el major nombre d'anotacions del llibre fan referència a productes de menjar i, d'aquesta manera, podem aproximar-nos a com era la cuina i el rebost del castell.

En primer lloc hem de dir que al castell hi trobem dos tipus diferents de cuina: la de cada dia i la que es feia durant les estades, poques, del senyor vescomte, molt més rica i refinada.

Quant a la cuina i taula diàries el producte bàsic eren els cereals panificats, el vi, el llegum, les verdures, el formatge, els fruits secs, els ous, el peix i, amb una baixa proporció, la carn. Aquesta



era la dieta de la majoria dels dies de l'any. Només en ocasions molt especials, algun diumenge o festa important, es cuinava un porcell o un cabrit farcits. Una excepció era Nadal, llavors al castell arribaven de Barcelona menges poc comunes: fideus, taronges, llimones i pa de sucre. Un contrast a aquesta dieta luxosa de Nadal eren les èpoques de dejuni i abstinència, sobretot la Quaresma. Durant aquestes setmanes els habitants del castell desterraven absolutament la carn dels seus àpats i menjaven peix, congre o lluç secs o les famoses truites del Bastareny, ous i infusions de matafaluga.

L'arxiu de la Corona d'Aragó conserva documentació indispensable per conèixer la vida quotidiana dels castells de la baixa edat mitjana  
(ARXIU ARB)

Aquest panorama alimentari canviava quan el senyor vescomte venia a Bagà i sojornava al seu castell. Llavors a la taula apareix la carn en grans quantitats i varietat: moltó, bou, ovella, porc, pollastre i perdiu; el pa i el vi de bona qualitat; els formatges; la fruita fresca: pomes de paradís i peres de la Pobla de Lillet i productes d'autèntic luxe, com el sucre.

Amb aquests productes, quins plats es cuinaven? El document estudiant ens parla d'algunes receptes, en concret: *cebolada*, *rostalla*, *carabasses cuites*, *cassola i porcell i cabrit farcits*. Els receptaris de l'època, especialment el *Llibre*

de Sent Soví i el *Llibre de Coch*, ens permeten fer una aproximació a com devien ser aquests plats. Basant-se en aquests llibres Josep Lladonosa va transcriure i adaptar les receptes medievals al gust dels nostres dies (4).

Quant als atuells de cuina i parament de taula sabem que al castell hi havia plats de ceràmica de *Melicha* (5), plats i escudelles (6) d'estany, escudelles grans de terra, vasos, vasos de vidre clar, ampolles, brocals (7) i pitxers (8).

El personal de servei del castell no menjava amb aquests atuells sinó en altres de més baixa qualitat. Així, els pastors menjaven en escudelles de fusta i portaven l'oli en setrills.

Per a la cuina només trobem l'anotació de la compra a Barcelona de dues cassoles de terra que van costar 10 diners. També sabem que al castell hi havia una caldera ja que va espallar-se i va caldre adobar-la, reparació que va costar 6 diners (9).

Malauradament la documentació no ens permet conèixer com era l'interior del castell de Bagà, saber quins mobles hi havia, com eren les habitacions i moltes preguntes més que ens podem fer. Només en podem entreveure alguns detalls: l'habitació del senyor disposava de matalassos, ja que s'anota una compra de fil per cosir-los; d'algun artefacte per espantar les mosques ja que hi ha anotada la compra d'una corda per aquest que va costar 4 diners i d'un orinal que en va costar 3. També sabem que al menjador hi havia tovalles ja que el senyor Galceran en va fer portar unes de Barcelona per 14 diners i, en una altra ocasió, va comprar una cana de roba de vintè (10) per fer una tovallola per aiguamans (11). Aquesta roba devia guardar-se en cofres. Sabem que el castell en disposava ja que s'anota la despesa de fer fer una clau per un d'ells.

De totes les compres pel parament del castell les més nombroses són les que fan referència a la il·luminació. S'utilitzaven les candeles de sèu i, algunes vegades, ciris de cera. Les candeles de sèu es compraven a lliures al mateix Bagà, a Puigcerdà o a Barcelona. Les més cares eren

les primeres, una lliura valia de 9 a 10 diners. Les de Puigcerdà costaven 8 diners la lliura i les de Barcelona una mica menys. Els ciris eren més cars: un ciri petit costava 6 diners.

Un altre element de la vida quotidiana és el vestit i el calçat. Com ja hem vist anteriorment, el contracte dels servidors devia incloure la clàusula d'haver de vestir-los i calçar-los ja que són abundants les referències a compres d'aquesta mena per la majordoma, els missatgers o els pastors. Sabem que els pastors portaven avarques, un calçat rústec compost d'una sola de cuir i algunes corretges o cordills que la subjecten al peu i al turmell. Per la seva feina, el missatger havia d'anar ben calçat. Així, el senyor Galceran va enviar a Bernat Arderiu a Saragossa amb un encàrrec pel vescomte i li va comprar unes sabates de 4 sous.

A més de veure com es desenvolupava el dia a dia dels habitants del castell de Bagà, les despeses anotades pel clavari en el llibre de comptes ens donen indicis de certs luxes que es permetien els senyors vescomtes. Així, entre les anotacions figura una despesa de 22 lliures 5 sous per dos draps de vuitens en quatre peces, pel tiny d'aquests draps de color verd fosc, morat, groc i verd "gayll" (10) i per les cordes d'embalar-los per a ser enviats a la senyora vescomtessa, Guiomar



La vida quotidiana de Bagà a l'època baix medieval, com la de la resta de ciutats i viles d'Europa, es feia al carrer: carrers i places eren, durant el dia, el lloc on es treballava, es parlava, es vivia... (ARXIU ARB)

La pintura medieval, romànica però especialment la gòtica, ens il·lustren molt bé com eren els atuells de les cuines de la noblesa i de la gran burgesia (ARXIU ARB)



Manriques. A més de roba, des de Bagà s'enviaven a Guimerà queviures per als vescomtes. Així, el desembre de 1485, el senyor vescomte es fa enviar una càrrega de pomes de paradís, setanta parells de peres de la Pobra i formatges de Querolps.

I ara, deixem volar la imaginació i anem a Bagà en un dia qualsevol de finals del segle XV: al pati del castell s'han matat dos porcs, una part de la seva carn se salarà i amb l'altra se'n faran botifarres i llongonisses amb ous i safrà. Mentrestant la majordoma va a comprar ous, perquè vol "posar una galina"; els pastors tenen cura dels ramats. De la cuina d'en Mertinico en surt una agradable oloreta de porcell rostit. Ha de fer una bona feina: avui el senyor Galceran té convidats.....

#### Notes

- (1) El clavari era la persona encarregada de les finances del castell. Tenia cura dels ingressos i efectuava els pagaments i anotava aquests moviments en uns llibres anomenats de clavaria. El que ens ocupa és un d'aquests.
- (2) Per ampliar la informació sobre aquest edifici podeu consultar Pere CASCANTE (2000): El palau dels Pinós a Bagà dins "Bagadanum", volum III. Associació Medieval de Bagà. Bagà.
- (3) SERRA i VILARÓ, Joan (1930): Baronies de Pinós i Mataplana. Volum I. Editorial Balmes. Barcelona. Pàgs. 248-49.
- (4) Si algú vol provar-ne alguna, la referència és Josep LLADONOSA i GIRÓ (1984): La cuina medieval catalana. Editorial Laia. Barcelona
- (5) Pisa o ceràmica fina amb reflex metàl·lic de Manises.
- (6) Recipient en forma de casquet esfèric i peu anular, amb nanses o sense, per menjar aliments líquids o semilíquids com el brou o els llegums.
- (7) Ampolla panxuda per contenir líquids.
- (8) Gerro amb nansa i abocador recte que servia per contenir i abocar el vi sol o barrejat amb aigua. També és possible que fos utilitzat per oli i vinagre o per donar aigüamans.
- (9) Per ampliar el tema podeu consultar M. Dolors SANTANDREU i SOLER (1998): L'alimentació al castell de Bagà a la Baixa Edat Mitjana dins "Bagadanum" volum I. Associació Medieval de Bagà. Bagà.
- (10) Drap en l'ordit del qual es comptaven vint passades.
- (11) Acte de rentar-se les mans abans i després dels àpats, a vegades amb aigua perfumada amb essència de roses.
- (12) Potser verd llampant.

M. Dolores Santandreu i Soler